Rainer
RESTAURANT
GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN





Hochzeit, Geburtstag, Firmen- oder Weihnachtsfeier

Sie sind noch auf der Suche nach einer Location für Ihr persönliches Fest? Wir würden uns freuen, wenn Sie uns kontaktieren würden. Bei einer Besichtigung vor Ort können Sie sich das beste Bild machen. So lernen Sie uns auch ein bisschen kennen und können auch erste Details erfragen.

So feiern wir!



Rainer RESTAURANT
Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer

Rainer RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



Buchen Sie Ihre **Hochzeitslocation** bei Wien und zahlen Sie **keine Saalmiete**. Das gibt es in Wien nur selten – ein paar Minuten vor der Stadt ist es aber möglich und auch gleich viel idyllischer. Hier können Sie in großer oder kleiner Runde den schönsten Tag des Lebens ausgelassen Feiern.

- Elegant und gediegen im Jugendstilambiente des **großen Saals**
- Dezent und persönlich im **Roten Salon**
- Mediterran und jugendlich im **Wintergarten**
- Auf unserer stilvollen **Gartenterrasse** mit Atriumbrunnen
  Hier haben sich schon einige Paare bei einer feierlichen Zeremonie vor einem Standesbeamten das Jawort gegeben.





Ausgelassenes feiern oder gemütliches Zusammensein? Hochzeit, Geburtstag, Firma, Verein oder private Gesellschaft?

Bei uns lässt sich es so richtig gut feiern!

Für das kulinarische Rahmenprogramm stellen wir für Sie wahlweise ein Buffet oder ein Menü zusammen. Beispiele dafür finden Sie auf den folgenden Seiten.

Gerne sind wir auch behilflich bei der Wahl der Band oder DJ.

Auch arbeiten wir mit mehreren Konditoren seit Jahren erfolgreich zusammen.

Rainer RESTAURANT

Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer

Rainer RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



Unser Großer

Das klassisch Ambiente, mit bis zu 16o Sitzplätzen auch für größere Veranstaltungen geeignet. Zahlreiche Möglichkeiten der Tischaufstellung, sowie viele Farbgestaltungen der Tischwäsche machen diesen Raum zu einem einzigartigen Festsaal-ganz nach Ihren Vorstellungen. Hier bleibt genügend Platz für Musik, Tanz & Buffet.
Der direkte Zugang zur Gartenterrasse, verspricht ein luftiges Fest!





Roter Salon

Abgeschieden vom Restaurantgeschehen liegt der rote Salon. Nach einer umfangreichen Renovierung 2020 erstrahlt er im neuen Glanz. Optimal für Feste, Präsentationen oder Schulungen. Auch einet sich dieser Raum durch seinen direkten **Kegelbahnzugang** für zwanglose Feiern mit einem Sportlichen Touch.

Gartenterrasse

Ruhig hinter dem Haus gelegen. Lauschen Sie dem Plätschern des Atriumbrunnens und lassen Sie die Sorgen des Alltags hinter sich.

Viele Paare habe auch hier schon den Bund fürs Leben geschlossen.



Rainer RESTAURANT

Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer

Rainer RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



Aperitif & Empfang

Zum Empfang gemeinsam anstoßen, Glückwünsche entgegennehmen, und entspannt in die Feier starten.

Fest Menü

Beim Menü wählen Sie aus:
Vorspeise
* * *
2 klaren Suppen
plus **1 Cremesuppe**
* * *
5 Hauptspeisen
mit saisonalen Highlights der Region
* * *
Zum Abschluss wählen Sie:
1 Dessert bzw. eine Dessertvariation.
oder
Dessertbuffet-Variante
bei dieser Variante wählen Sie aus
verschiedenen Leckereien



Fest Buffet

Bei unserem Buffet ab 30 Pers.
wählen Sie wie folgt aus:

4 Vorspeisen
* * *
1 Rindsuppe mit Einlage
sowie 1 Cremesuppe
* * *
5 Hauptspeisen
mit saisonalen Highlights der Region
* * *
Beilagen & Salate
abgestimmt auf Ihre Wahl
* * *
für die „Leckermäulchen“
3 Desserts





Rainer RESTAURANT
Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer

Rainer
RESTAURANT
GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



Vorspeisenauswahl

Fleisch

- Rohschinken mit Melone
- Mouse von der Geflügelleber mit Preiselbeer
- Haus Sulz mit Zwiebelringen, Essig und Kernöl
- Tafelspitzsulz mit Zwiebel & Kernöl-Vinaigrette
- Schinkenrolle mit Kräutertopfenfüllung
- Schweizer Wurstsalat
- Rosa gebratenes Roastbeef dazu Sauce Tartar – ab 40 Personen

Fleischloses und Fischiges

- Mozzarella mit Paradeisern und Basilikum-Pesto
- Schafsfrischkäse mit Trauben Öl und Balsamico
- Thunfisch-Wrap
- Shrimps Cocktail
- Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce
- Mouse vom Räucherlachs

Aus dem Suppentopf

- Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Griesnockerl
- Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen der Saison
- Saisonale Cremesuppen, wie Spargel, Pilz oder Kürbis
- Tomatencremesuppe mit Mozzarellastücken
- Knoblauchcremesuppe

Hauptgerichte für jeden Geschmack

Schwein

- Schweinsbraten – Bauch/Schopf
- Schweinsmedaillons, rosa gebraten mit Saisonaler Sauce oder Ratatouille
- Kleine Wiener Schnitzel vom Mageren Karree
- Kleine gschmackige Surschnitzerl

Geflügel

- Kleine gebackene Hühnerbrust Schnitzerl
- Gegrilltes Hühnerfilet mit saisonaler Sauce (Pilz, Kürbis, Spargel…)
- Currygeschnetzeltes von der Pute
- Herzhafte Gegrillte Hendlhaxn

Aus See und Meer

- Zanderfilet vom Grill
- Steak vom Butterfisch auf Gemüse
- Skandinavisches Lachsfilet
- Variation von See & Meer

Rind & Kalb

- Gebackener Tafelspitz
- Schulterscherzel nach Art des Chefs
- Kalbs- Rahmgulasch der Wiener Klassiker
- Rindsbraten in klassischem Wurzelrahm
- Rindsgulasch
- Vanillerostbraten in herzhaftem Knofelsafterl
- Zwiebelrostbraten vom Weiderind

Rainer RESTAURANT

Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer

Rainer
RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



Auch fleischloses hat seinen Reiz

- Gebackenes Gemüse mit Sauce Tartar
- Alt Wiener Krautfleckerl
- Spinatknöderl
- Semmelknödel mit Pilzsauce nach Saison
- Aufläufe und Saucen

nach Saison

Beilagen

immer abgestimmt auf Ihre Speisenwahl
Reis, Kartoffel, Knödel, Teigwaren, Spätzle, Pommes, Risotto, Gemüse

Salate

- Auswahl an gartenfrischen Salaten: Gurke, Kraut, Tomate, Blattsalat

sowie den Klassiker der Österreichischen Küche: hausgemachter Kartoffelsalat

Nachspeisen

Klassische & österreichische Desserts:

- Omas Apfelstrudel ·
- Topfenstrudel
- Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Torten & Kuchen:

Mohn · Schokolade · Erdbeer-Joghurt · Obst · Marille · Zwetschke. auch Saisonal.

Cremige Desserts:

- Schokomousse
- Tiramisu
- Topfenmousse mit Beerenröster
- Panna Cotta.

Die meisten Nachspeisen sind auch stilvoll im Glas möglich.

Gedeck

Weiße oder färbige Tischwäsche, Stoffserviette, auf Wunsch farbige Kontraste im Weinglas
Tischläufer · Besteck · Wein- und Wasserglas. **€ 3,00 pro Person**.

Festtagstorte

Torte vom Konditor Ihrer Wahl kann mitgebracht oder geliefert werden. Teller und Kuchenbesteck stellen wir zur Verfügung. Schneiden & Portionieren: **€ 0,90 pro Person**.

Rainer RESTAURANT

Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer

Rainer
RESTAURANT

GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN





Um Ihnen Ihre Planung so einfach und Ihre Feier so kostengünstig wie möglich zu machen, bieten wir Ihnen unsere „All inclusive“ Getränkepauschale an.

Ihr Vorteil: Ein Fixpreis für die Dauer von 6 Stunden, hochwertig Getränke, egal wie viele Getränke in diesem Zeitraum konsumiert werden

- Gläschen Prosecco zur Begrüßung, wenn's 2 oder 3 sind—macht auch nix
- Alkoholfreie Getränke: Apfelsaft, Orangensaft, Almdudler ,Cola und Mineralwasser, etc.
- Bier: frisch gezapft, AF-Bier, Radler, Weizenbier
- Weine aus der Bouteille: z.B. Grüner Veltliner - Saurüssel ,
  Weissburgunder -Siegendorfer Schlosskeller
  Welschriesling aus dem Weinviertel
  Auch ein schöner leichter Jungwein-nach Saison
  Blauer Zweigelt, Vinothek- Österreichische Wirtshauskultur
  Classic Cuve Leo Aumann
  oder Ähnliche
- Kaffee auf Wunsch mit „Hauberl“

Wenn Sie sich für das Restaurant Rainer als Lokation interessieren,
lassen Sie sich doch einfach von uns beraten
und wir unterbreiten Ihnen,
Ihr persönliches maßgeschneidertes Angebot.
Ein ganz besonderes Anliegen unserseits:
Sie kommen als Gast und gehen als Freund.



Rainer RESTAURANT

Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer

Rainer
RESTAURANT
GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



Dekoration & Aufbau
Eigene Dekoration ist möglich. Aufbauzeiten werden etwa eine Woche vorher nach Verfügbarkeit bekannt gegeben. Ist der Raum am Vortag frei, kann bereits am Vortag dekoriert werden.

Kinder
Bis einschließlich 4 Jahre kostenlos. 5–14 Jahre: 50 % des Buffet- bzw. Menüpreises.
Hochstühle bitte vorab bekannt geben.

Allergien & Unverträglichkeiten
Bitte rechtzeitig bekannt geben, damit Speisen angepasst
oder geeignete Alternativen vorbereitet werden können.

Ansprechpartner
Gerhard & Andreas Rainer stehen für die Planung zur Verfügung.
Bitte teilen Sie uns die Kontaktdaten eines Wedding Planners bzw. der Trauzeugen,
sowie der Person mit, die am Hochzeitstag Reden, Showeinlagen, Spiele und Überraschungen koordiniert.

Parkplätze
Ausreichend kostenlose Parkplätze vorhanden; bei Bedarf stehen weitere Parkmöglichkeiten zur Verfügung.

Reinigung
Normale Reinigung ist selbstverständlich
Sonderreinigungen, z. B. wegen Wachs, Farbstiften oder Konfetti, werden gesondert verrechnet.

Feiern ohne Sperrstunde
Keine fixe Sperrstunde. Ab 01:00 Uhr: **€ 120,00 pro angefangene Stunde**, inklusive Nachbearbeitungszeit.

Fixbuchung & Rechnung
Bei Fixbuchung Anzahlung **€ 1.000,00**. Rechnung am Tag der Veranstaltung **ohne Abzüge.**

Stornierung der Feier
Bis 6 Monate: geleistete Anzahlung, sofern der Termin nicht mehr vergeben werden kann.
6 – 1 Monate: **50 % der Angebotssumme**.
Danach: **100 % der Angebotssumme**.

Warenangebot
Unser Angebot kann sich saisonal oder lieferbedingt ändern.
Nicht verfügbare Artikel können durch qualitativ und preislich zumindest gleichwertige Ware ersetzt werden.

Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer

Rainer
RESTAURANT
GENUSSVOLL FEIERN & ENTSPANNEN



ANZAHLUNG - TERMINBESTÄTIGUNG

Brunn am:.....

Termin: _____

Art der Veranstaltung: _____

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

á conto Zahlung in der Höhe von € _____

in Worten: _____

dankend erhalten:

Restaurant Rainer
Stempel & Unterschrift

Wir weisen höflichst darauf hin, dass die Restzahlung am Tag der Veranstaltung
in Bar (Kreditkarten bis max. € 1.000, -) fällig ist.

Rainer RESTAURANT

Illnergasse 3 2345 Brunn am Geb. Tel. 02236 33417
office@restaurant-rainer.at www.restaurant-rainer