

Menü



September & Oktober 2024

Josephbrot „La Marianne“

Noan Olivenöl, Rosmarin & Balsam Essig

Burrata

mit Feigen, Rucola & Mandeln
oder



Oktopus

mit Wakame, Avocado & Limette
oder

Carpaccio

mit Kürbiskernpesto & Waldpilzen



Rinds Bouillon

mit Griesnocherl & Julienne Gemüse
oder

Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

Kürbis Risotto

mit Salbei
oder



Kabeljau Filet „en Papillote“

mit Herbstgemüse
oder

Beef Short Rib

mit Kartoffelgratin, Broccolini & Espresso Karamell



Schoko Mousse

mit Himbeersauce und Mandeln
oder



Topfenockerl

mit Butterbrösel & Zwetschkenröster



3 Gänge € 64,-

4 Gänge: € 70,-



Fliegendes Menü



September & Oktober 2024



Josephbrot „La Marianne“
Noan Olivenöl, Rosmarin & Balsam Essig

Melanzani Tatar
mit eingelegten Zwiebel, Kapern & Toast
&



Fritto Misto
mit Chili Dip & Limette
&



Carpaccio
mit Kürbiskernpesto & Waldpilzen



Kürbis Risotto
mit Salbei
&

Calamari vom Grill
mit Spinaterdäpfel
&



Filetspitzen
mit Waldpilzen, Pfeffersauce & Kartoffelgratin



Schoko Mousse
mit Himbeersauce und Mandeln
&

Topfennockerl
mit Butterbrösel & Zwetschkenröster



€ 66,-

THELL
EST. 1973



THELL

EST. 1973

FAQ - GRUPPEN & EVENTS IM THELL

Hier beantworten wir die häufigsten Fragen zu unseren Gruppenevents. Sollten noch Unklarheiten bestehen, stehen wir euch jederzeit zur Verfügung!

1. WAS BIETET IHR FÜR GRUPPENEVENTS AN?

Wir bieten viele Varianten an Gruppenevents an. Vom Flying Buffet im Bar Bereich zum festliches mehrgängigen Wahlmenü im Restaurant. Wir organisieren zahlreiche Firmenevents, Geburtstags- & Weihnachtsfeiern bis zu Produktpräsentationen und stellen die Location auch regelmäßig für Foto Shootings und Video Drehs zur Verfügung.

Im Falle einer Reservierung mit Menü, könnt ihr am Tag des Events aus verschiedenen Optionen für jeden Gang wählen. Eine Vorauswahl ist nicht notwendig und wir raten davon ab. Auf Wunsch passen wir das Menü gerne an eure Bedürfnisse an. Zusätzlich erstellen wir auf Anfrage eine individuelle Getränkekarte nur mit den von euch gewünschten Getränken.

2. KÖNNEN WIR DAS MENÜ ANPASSEN?

Ja, Anpassungen am Menü sind kein Problem! Gerne gehen wir auf eure Änderungswünsche ein. Details dazu klären wir am besten in einem persönlichen Gespräch. Ruft uns einfach an unter 01 587 06 72 oder schreibt uns eine E-Mail an hallo@thell.restaurant.

3. WIE WIRD DAS MENÜ ABGERECHNET?

Das Menü wird zum Fixpreis angeboten. Die Getränke werden nach tatsächlichem Verbrauch berechnet. Falls ihr spezielle Getränkeauswahlwünsche habt, stellen wir gerne eine eigene Getränkekarte für euch zusammen.

Es gibt auch die Möglichkeit, individuelle Getränkepauschalen zu vereinbaren. Allerdings raten wir davon ab, da dies erfahrungsgemäß bei den Gästen oft nicht so gut ankommt.

4. BIS WANN MÜSSEN WIR DIE GENAUE GÄSTEANZAHL MITTEILEN?

Wir bitten euch, uns die genaue Anzahl der Gäste bis spätestens 3 Tage vor dem Event mitzuteilen. Diese Zahl dient als Grundlage für die Menüabrechnung und hilft uns, die Tische entsprechend vorzubereiten.

5. GIBT ES PRIVATE ODER SEMI-PRIVATE BEREICHE FÜR UNSERE FEIER?

Ja, wir bieten verschiedene Optionen:

Restaurant:

- Ein privater, ruhiger Raum für bis zu 16 Personen.
- Ein weiterer privater Bereich, der durch einen Vorhang vom restlichen Lokal getrennt ist, bietet Platz für bis zu 65 Personen.
- Zusätzlich können auch andere Bereiche des Lokals für bis zu 160 Personen exklusiv reserviert werden.

Bar:

- Ein privater Bereich für bis zu 50 Personen.
 - Ein weiterer privater Bereich, der durch eine Treppe und räumliche Abgrenzung abgetrennt werden kann, bietet Platz für bis zu 80 Personen.
 - Oder der gesamte Bar-Bereich für Events mit bis zu 100 Personen.
-

6. GIBT ES BEI PRIVATER BUCHUNG EINE RAUMMIETE?

Es fallen keine Raummieten an. Bei Reservierung der gesamten Bar, des gesamten Restaurants oder des gesamten Lokals gibt es eine Mindestkonsumation, jedoch keine Raummiete.

Wenn ihr einen bestimmten Bereich im Restaurant oder der Bar reserviert, gibt es keine Mindestkonsumation bei der Buchung mit Menü. In der Bar können auch einzelne Bereiche ohne Mindestkonsumation gebucht werden.

7. WAS PASSIERT IM FALLE EINER STORNIERUNG?

- Bei Stornierungen bis 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Anzahlung vollständig zurückerstattet.
 - Für Stornierungen nach dieser Frist behalten wir uns vor, den gesamten Menüpreis als Stornogebühr in Rechnung zu stellen.
-

8. WAS PASSIERT, WENN WIR À LA CARTE BESTELLEN MÖCHTEN?

À la carte Bestellungen sind aus organisatorischen Gründen nur zu bestimmten Zeitfenstern möglich. Nach dem Essen könnt ihr den Abend entspannt an unserer Bar ausklingen lassen. Bei Wahl unseres Menüs bleibt euer Tisch den ganzen Abend für euch reserviert.

9. KÖNNEN WIR EIGENE WEINE ODER CHAMPAGNER MITBRINGEN?

Ja, ihr könnt gerne eigene Weine oder Champagner mitbringen. Dafür fällt ein Korkgeld an, das wir euch gerne im Vorfeld mitteilen.

10. BIETET IHR UNTERSTÜTZUNG BEI DER TECHNISCHEN AUSSTATTUNG?

Ja, wir können für Veranstaltungen gerne Mikrophone zur Verfügung stellen. Andere technische Geräte sind nach Absprache möglich, je nach reserviertem Bereich. Jeder Bereich kann akustisch einzeln gesteuert werden, um die perfekte Atmosphäre für eure Veranstaltung zu schaffen.

11. KÖNNEN WIR DJS ODER MUSIK FÜR UNSERE VERANSTALTUNG BUCHEN?

Gerne organisieren wir für eure Veranstaltung einen DJ, um für die passende musikalische Untermalung zu sorgen. Sprecht uns einfach an, und wir kümmern uns um die Details!

12. WIE SIEHT ES MIT DEKORATION UND BLUMENARRANGEMENTS AUS?

Die Tische können entweder von den Gästen selbst dekoriert oder auf Wunsch von uns individuell gestaltet werden. Blumenarrangements können wir gerne für euch organisieren, damit eure Feier perfekt wird.

13. GIBT ES SPEZIELLE ANGEBOTE FÜR GEBURTSTAGSFEIERN?

Ja, bei Geburtstagen stellen wir gerne spontan Dessertplatten mit Sprühkerzen zusammen, um den Ehrentag zu feiern! Alternativ könnt ihr auch eigene Geburtstagstorten mitbringen. Falls ihr lieber eine Torte von uns möchtet, gebt uns bitte mindestens zwei Wochen vorher Bescheid, und wir kümmern uns darum.

14. WIE FUNKTIONIERT DIE RECHNUNGSSTELLUNG?

Für Firmenkunden stellen wir gerne Anzahlungs- und Schlussrechnungen per E-Mail zu. Der Endbetrag kann auch nach der Veranstaltung überwiesen werden. Dazu muss die Rechnung am Abend des Events von einem Verantwortlichen unterschrieben werden.

Außer Bargeld akzeptieren wir natürlich alle gängigen Kreditkarten mit Ausnahme von American Express.

15. WIE KÖNNEN WIR EUCH AM BESTEN ERREICHEN?

Für alle Fragen erreicht ihr uns telefonisch unter: [01 587 06 72](tel:015870672) oder per E-Mail an hallo@thell.restaurant. Wir freuen uns darauf, euren Event gemeinsam mit euch zu planen!