

feste
FEIERN

by

pauls
steak & veggi

EDITION 2025

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 oder Bier - wir beraten dich gerne!

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



... ein
einzigartiger
EMPFANG!

MENÜ 1

Steak Menu

pro Person € 69,00
(veganes Menü: € 59 pro Person)

Pauls Zupfbrot & Dips

Curry Hummus - Linsen Masala - Yuzu Butter

Lachs Sashimi

Ponzu - Daikon - Wakame - Furikake - Sesam
oder vegan: **Sesam Tofu**
Wafu Dressing - Radieschen - Zuckerschoten

Pilzessenz

Trüffeltascherl - Champignons - Lauch
oder vegan: **Pilzessenz**
Erdäpfelwürfel - Champignons - Lauch

Filetsteak

rosa gebraten - Café de Paris Kruste -
Röstschalotten - Steinpilzpüree -
Brokkoli - Jus

oder

Steinbuttfilet

gegrillt - Holzkohle - Süßkartoffelcreme -
Jungzwiebel - Limette
oder vegan: **knusprige Winterrolle**
Wirsing - Trüffel - marinierte Karotten

Karamell Tarte

Milchschokolade - Erdnuss
oder vegan: **The Coconut**
Tapioka Kokospudding - Kokoseis - frische
Kokosnuss - Mango - Limette

MENÜ 2

Tapas & more...

pro Person € 62,00
(veganes Menü: € 59 pro Person)

Pauls Zupfbrot & Dips

Curry Hummus - Linsen Masala - Yuzu Butter

Rohschinken

Grüne Jumbo Oliven

Beef Tatar

Marinierter Ziegenkäse - Kürbiskernpesto

Räucherforellentatar

oder vegan: **Sesam Tofu**

Wafu Dressing - Radieschen - Zuckerschoten

Hot Pumpkin Drink

scharfe Kürbiscreme mit Curry

oder vegan: **Pilzessenz**

Erdäpfelwürfel - Champignons - Lauch

Rosa Entenbrust

Gnocchi - Safran Kraut - Portweinzwiebel - Jus

oder

gebackener Kabeljau

Honig Shoyo - Wasabimayo - Erbsenstampf -

eingelegte Sojasprossen

oder vegan: **knusprige Winterrolle**

Wirsing - Trüffel - marinierte Karotten

Schoko Riegel

eingelegte Mandarine - Pistazie

oder vegan: **The Coconut**

Tapioka Kokospudding - Kokoseis - frische
Kokosnuss - Mango - Limette

MENÜ 3

Soulfood Menu

pro Person € 54,00

(veganes Menü: € 49 pro Person)

Pauls Zupfbrot & Dips

Curry Hummus - Linsen Masala - Yuzu Butter

Karfiolcremesuppe

Schwarzer Trüffel

oder vegan: **Pilzessenz**

Erdäpfelwürfel - Champignons - Lauch

geschmortes Beef Brisket

Zitronenpolenta - Röstzwiebel - Karottensalat

oder

Seesaiblingsfilet

Perlgraupen - Lauch - gegrillter Kürbis

oder vegan: **knusprige Winterrolle**

Wirsing - Trüffel - marinierte Karotten

Death by Chocolate

warmer Schoko-Nusskuchen - Schokocrumbles -

Schokosauce - Schokoeis

oder vegan: **The Coconut**

Tapioka Kokospudding - Kokoseis - frische

Kokosnuss - Mango - Limette

INKLUSIVPREISE

feste FEIERN

Liebe Gäste!

Unsere Menüs sind
in der Reihenfolge aufeinander
abgestimmt.

Wähle aus unseren
Varianten Dein Menü und

- du brauchst nur
genießen!

Freue dich
auf eine unvergessliche
Feier à la pauls
im Herzen von Linz!

pauls Team



ZUR SPÄTEN STUNDE...

Midnight Cheese

ab 6 Personen
€ 15,- pro Person

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

pauls
steak & veggi





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
Linzer Bier
Andechser Weizen
Zipfer Hell alkoholfrei
Gösser Natur Radler

pauls Wein weiß & rot

Wasser still / prickelnd
Organics Simply Cola
Coca Cola Zero
Pago Johannisbeer, Apfel
Tee div. Sorten
Espresso, Verlängerter

Pro Person € 35,00 / 4 Stunden
jede weitere Stunde pro Person € 8,00

Länger feiern? **Kein Problem!**

1h über Öffnungszeit ist kostenfrei, danach:
Stundenpauschale von € 200,- pro 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, Domstüberl
Flaschenzimmer, Großvaterzimmer,
Galerie, Bar und Terrasse

KAPAZITÄTEN Bestuhlung bei Tisch

Wohnzimmer	32
Domstüberl	12
Flaschenzimmer	24
Großvaterzimmer	34
Kinderzimmer	44

Σ Restaurant 146

Galerie	44
Blue Room	24

Σ Galerie 68

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

Σ Gesamtkapazität 234 + 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 Gegeteiliges schriftlich vereinbart wird. Preisanpassungen vorbehalten.

Reservierung

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

Garantierte Personenzahl

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 Personenzahl bei der Abrechnung zugrunde gelegt.

Verrechnung

Bestellte Menüs werden entsprechend der bestellten Menge verrechnet, Getränke sofern nicht gesondert vereinbart nach Verbrauch. Für freigebliebene Sitzplätze (bis 3 Tage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl) wird ein Menüpreis als Umsatzentschädigung verrechnet. Dieser kann nicht in Warenleistung (Take Away) umgewandelt werden.

Außerordentliche Verschmutzung

Bei außerordentlichen Verschmutzungen (zB Konfetti, Glitzer etc) behalten wir uns vor eine angemessene Reinigungspauschale zu verrechnen, mindestens jedoch € 200 pro Raum.

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

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 Pos 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 5 Tage** vor Veranstaltung 100% vom Menüpreis

Pandemie

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

Gerichtsstand

Für alle Streitigkeiten aus diesem Vertrag wird die ausschließliche Zuständigkeit des sachlich zuständigen Gerichtes der Landeshauptstadt Linz vereinbart.

Stand 09/24



pauls
steak & veggi



Feiern im gesamten **pauls**

DATEN & FAKTEN

Maximale Kapazität: ca. 234 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