

GENUSS- PROGRAMM 2023





INHALT

S. 4	Der Wiener Rathauskeller stellt sich vor
S. 6	Unsere Räumlichkeiten
S. 10	Snacks
S. 13	Zum Aperitif
S. 14	Buffet für Cocktails
S. 19	Flying Dinner
S. 20	Menü-Vorschläge
S. 25	Buffet-Vorschläge
S. 28	Gerstners Spezialitäten
S. 29	Getränke
S. 32	Getränkeauswahl für Ihre Konferenz
S. 33	Zusatzangebot

DER WIENER RATHAUSKELLER STELLT SICH VOR

Im Wiener Rathauskeller erleben Sie Tradition und Genuss auf eine unverwechselbare Art.

Egal wonach Ihnen der Sinn steht: Das einzigartige Ambiente der traditionsreichen Säle und Stuben des Wiener Rathauskellers macht das Feiern und Genießen doppelt schön.

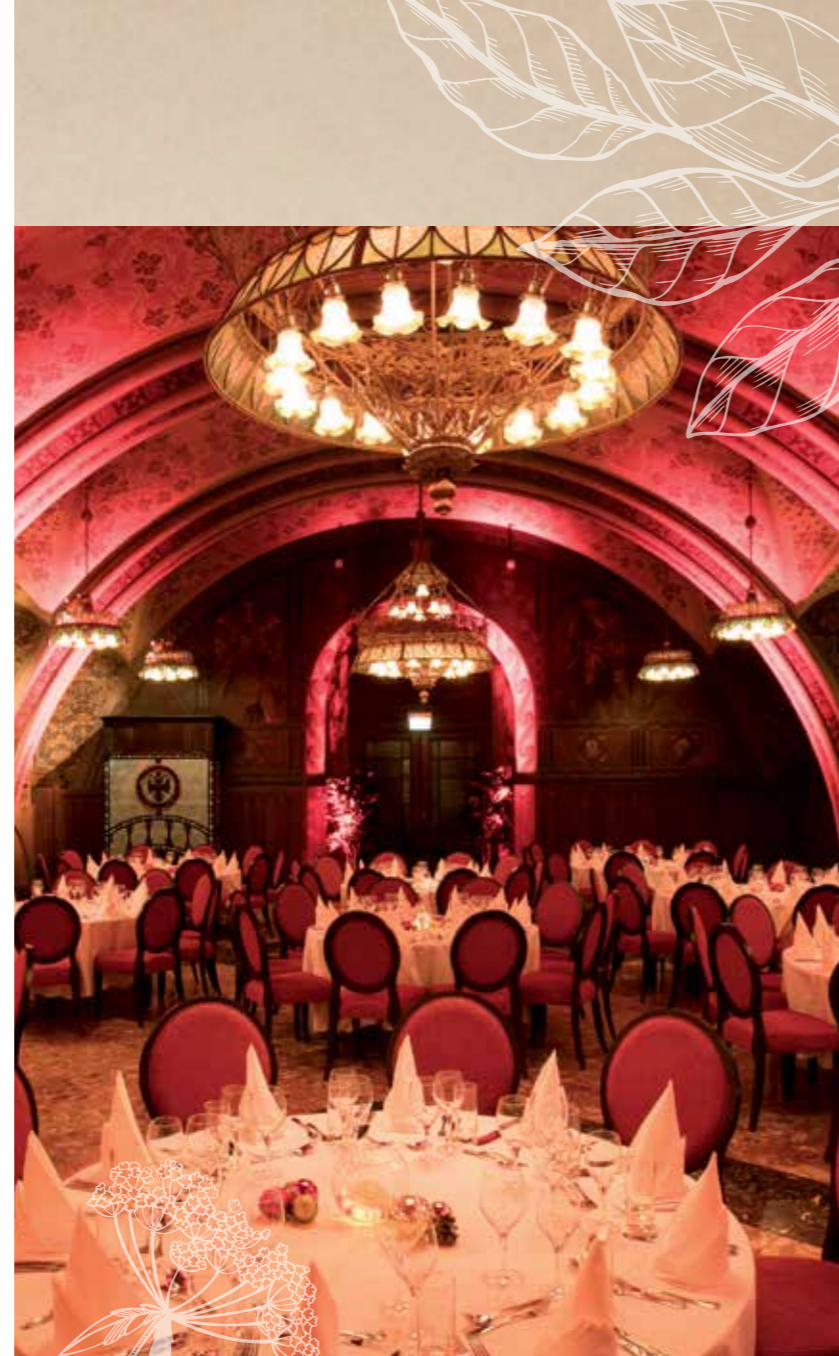
Der Wiener Rathauskeller ist mit seinen über 1.500 m² großen Räumlichkeiten die optimale Location für verschiedenste Veranstaltungen. Ob für exklusive Empfänge und Veranstaltungen, Firmenfeiern oder private Feste wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen – wir machen all diese Feiern zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Und weil auch der Gaumen verwöhnt sein will, lassen wir von kleinen Schmankerln aus der Wiener Küche bis zum großen Gala-Bufferet auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Feiern Sie mit Familie, FreundInnen, MitarbeiterInnen und KundInnen direkt im Herzen Wiens.

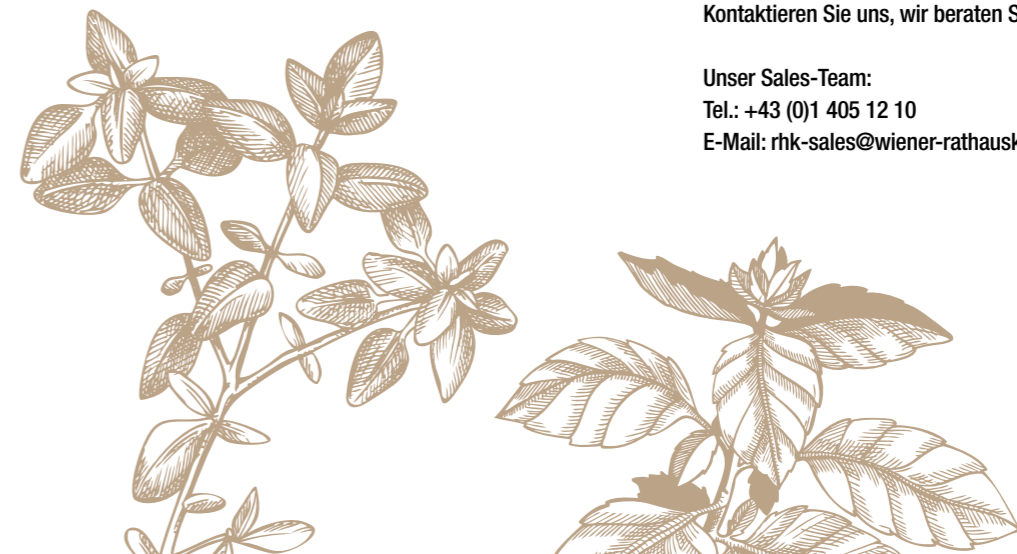
Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Gastgeber Jürgen Dulhofer
und das Team des Wiener-Rathauskellers



NACHHALTIGKEIT IST UNS WICHTIG

Auch die Verantwortung gegenüber uns und unserer Umwelt sind uns ein großes Anliegen. Deshalb achten wir auf einen schonenden Umgang mit unseren Ressourcen und verarbeiten hauptsächlich regionale und saisonale Zutaten von heimischen Produzenten. Zudem beziehen wir folgende Produkte ausschließlich in Bio-Qualität: Milch, Schlagobers, Topfen, Joghurt, Rostbraten, Kalbsleber und Eier. Des Weiteren wird unser Huhn- und Schweinefleisch nur aus Österreich bezogen und auch bei allen anderen Lieferanten achten wir auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Um zu gewährleisten, dass all unsere Prozesse entsprechend optimiert werden, unterziehen wir uns regelmäßig internen und externen Kontrollen und haben uns daher vom Österreichischen Umweltzeichen sowie ISO zertifizieren lassen. Des Weiteren haben wir die Bronze Zertifizierung von „Natürlich gut essen“ und sind durch die unabhängige Kontrollstelle BIOS Bio zertifiziert.



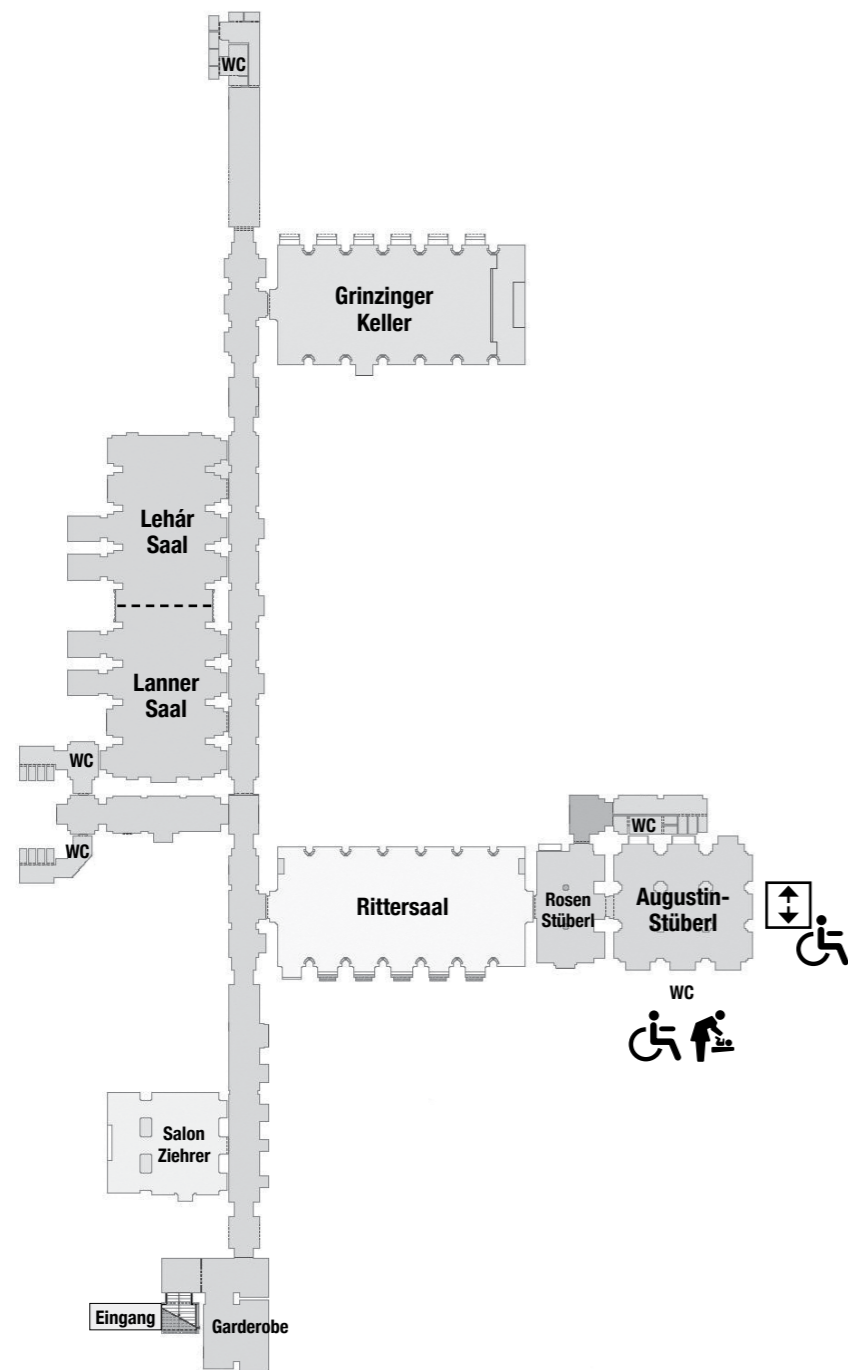
BESTE BERATUNG & ERFÜLLUNG IHRER VORSTELLUNGEN

In einem persönlichen Beratungsgespräch erfahren wir mehr über Ihre Vorstellungen und Wünsche. Eine wichtige Voraussetzung, um eine Veranstaltung mit Ihrer persönlichen Note zu konzipieren. Wir bieten nicht nur höchste Professionalität bei der Planung & Umsetzung und servieren einzigartige Speisen in höchster Qualität, sondern sorgen auch gerne für die nötige Unterhaltung. Ob musikalische Begleitung, Varieté-Einlagen oder Zauberei – wir gestalten Ihnen ein individuelles Rahmenprogramm.

Gerne führen wir Sie durch unsere Räumlichkeiten, um Ihnen vor Ort alle Möglichkeiten präsentieren zu können.

Wir freuen uns auf die Planung Ihrer Feier!
Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne!

Unser Sales-Team:
Tel.: +43 (0)1 405 12 10
E-Mail: rhk-sales@wiener-rathauskeller.at

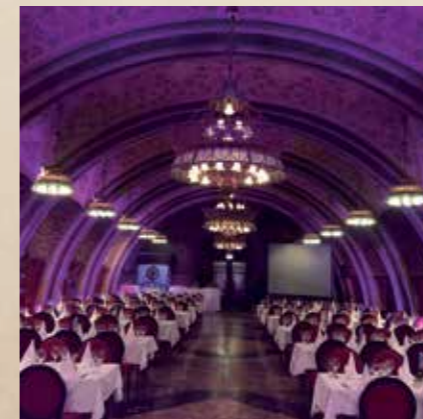


UNSERE RÄUMLICHKEITEN



Salon Ziehrer – À la Carte Restaurant
Raumkapazität bis 60 Personen

Im neobarocken Salon befindet sich unser À-la-carte-Restaurant, in welchem wir uns der klassischen Wiener Küche, gepaart mit zeitgenössischen Trends widmen. Unser Hauptaugenmerk liegt hierbei auf dem Thema Rostbraten, dessen verschiedene Variationen ein fester Bestandteil in unserem Speisenangebot geworden sind. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten verzaubert dieser Raum durch reiche Schnitzwerke, Seidentapeten, goldverzierte Vertäfelungen und Spiegeln.



Rittersaal
Raumkapazität: bis 220 Personen

Der von dem Architekten des Rathauses, Friedrich Schmidt, traditionell gestaltete Saal wurde von den Stadtvätern dazumal dem „Wiener Wein“ gewidmet. Die Fresken mit ihren mittelalterlichen Darstellungen wurden im Jahre 1898 vom Architekten und Maler Josef Urban mit Hilfe des Malers Heinrich Lefler geschaffen. Der Rittersaal kann bei Bedarf auch mit dem Augustin-Stüberl erweitert werden. Ein Buffetaufbau ist auch im Rosen-Stüberl oder Augustin-Stüberl möglich.

Augustin-Stüberl

Raumkapazität: bis 80 Personen

Der „liebe Augustin“, Wiener Bänkelsänger, welcher von 1643 bis 1685 unter Kaiser Leopold I. in Wien lebte, ist der Namensgeber für unser Augustin-Stüberl. Früher speisten dort Kut-scher wohlhabender Herrschaften, während ihre Dienstgeber im Rittersaal ihr Mahl einnahmen. Aufgrund des einzigartigen Ambientes eignet sich dieser Raum hervorragend für Weindegustationen oder kleinere Feierlichkeiten.



Lanner/Lehár-Saal

Raumkapazität: bis 180 Personen

Der Saal wurde 2005 im Meiereistil von Rainer-Maria Latzke, dem Maler der Illusionen, neu gestaltet und empfängt seine Gäste seither in der Atmosphäre einer heiteren und lichtdurchfluteten Orangerie. Die beiden Säle wurden nach dem Wiener Walzerkomponisten Josef Lanner und nach dem Operettenkomponisten Franz Lehár benannt. Mittels schalldichter Trennwand ist der Saal teilbar und somit auch für Veranstaltungen mit geringerer Personenzahl geeignet.







Grinzinger Keller

Raumkapazität: bis 220 Personen

Namensgeber des gemütlichen Kellers ist das riesige, holzgeschnitzte Fass aus dem wohl berühmtesten Heurigenbezirk Wiens, aus Grinzing, welches bei jeder Veranstaltung als Hingucker dient. Von April bis Oktober findet hier regelmäßig die Austrian Dinner Show statt, bei der Sie eine musikalische und kulinarische Reise durch Österreich erleben können.



Räume	m ²				
		ohne/mit Buffet	ohne/mit Buffet	Kino	Empfang
Rittersaal	285	150/90	220/180	300	300
Augustin-Stüberl	160	–	80/60	80	120
RS + Aug.	445	–	300/250	–	–
Lanner	140	90/70	100/80	150	150
Lehár	140	90/70	100/80	150	150
Lanner & Lehár	280	200/160	220/200	300	300
Grinzinger Saal	287	180/120	220/180	320	320
Salon Ziehrer – À la Carte	–	–	55/45	60	50

RAUMMIETE

Rittersaal	halbtags 2.800,00 ganztags 4.000,00
Augustin-Stüberl	halbtags 1.100,00 ganztags 1.600,00
Lanner-Saal	halbtags 1.400,00 ganztags 1.800,00
Lehár-Saal	halbtags 1.400,00 ganztags 1.800,00
Lanner- & Lehár-Saal	halbtags 2.800,00 ganztags 3.600,00
Grinzinger Keller	halbtags 2.800,00 ganztags 3.600,00
Salon Ziehrer	auf Anfrage

Bei Veranstaltungen mit fixem Menü oder Buffet wird keine Raummiete verrechnet.

SNACKS

Hausgemachte gefüllte Blätterteigschnecken

Waldpilze und Thymian 

Spinat und Feta 

Vulcano Schinken

Beinschinken

pro Stück 4,40

Croissant Mix

Gefüllte Mini-Croissants

mit Schinken, Salami oder Frischkäse 

pro Stück 4,60

Schwarzbrotstreifen

Schinken-Rucola-Creme

Waldpilz-Gervais mit Röstzwiebel 

Kichererbsencreme mit Sumach und Wurzeljulienne 

Feiner Bauernspeck mit Kren

Curry-Ei-Aufstrich 


pro Stück 3,70


Fingersandwich vom Vollkornbaguette und Weißbrot

(Alle Fingersandwiches sind mit Butter bestrichen)

Oberösterreichischer Brie mit Trauben 

Feiner Tiroler Bauchspeck mit Dijonsenf und Kren

Erbsen- und Karottencreme mit Sprossen 

Hausgemachter Hummus mit getrockneten Paradeisern 

Räucherlachs mit Senf-Dill-Mousse

pro Stück 5,10

Jourgebäck gefüllt

(Alle Jourgebäck-Variationen sind mit Butter bestrichen)

Emmentaler mit Trauben 

Feiner Tiroler Schinkenspeck mit Dijonsenf und Kren


Beinschinken mit Essiggurkerl

pro Stück 4,60

Gefülltes Laugengebäck

Räucherlachs-Gervais

Basilikum-Ricotta 

Ziegenkäse mit Kresse 

pro Stück 4,60

Canapés

Graved Lachs mit Senf-Dill-Mousse und Wachtelei

Ricotta-Mousse mit Rohschinken-Chip

Feiner Beinschinken mit Muskatobers

Italienische Salami mit Stielkaper

Camembert-Käsecreme mit frischem Schnittlauch auf Pumpernickel 

Erbsencreme auf Pumpernickel mit rote Rübensprossen 

pro Stück 4,60


Salate im Glas

Rindfleischsalat mit Kernöl und roten Zwiebeln

Paprizierter Hühnersalat mit Kräuterröhrchen

Rotkrautsalat mit Cranberry-Dressing und karamellisierten Pekanüssen 

Pikanter Apfel-Karotten-Salat mit marinierten Garnelen
und hausgemachtem Oliven-Zitronen-Öl

Tomatisierter Bohnensalat mit knusprigem Salbei 

pro Stück 4,50

Gebäck zum Salat

pro Stück 1,50

Knabbergebäck

Nüsse, Erdäpfel-Chips, Soletti

pro Person 3,90

Süßes

Kleiner Apfel- oder Topfenstrudel <input checked="" type="checkbox"/>	pro Stück 3,90
Miniplunder <input checked="" type="checkbox"/>	pro Stück 3,90
Schokoladen- und Zitronenmuffins <input checked="" type="checkbox"/>	pro Stück 3,90
Kleiner Gugelhupf (Schokolade-Nuss, Straciatella, Kürbiskern) <input checked="" type="checkbox"/>	pro Stück 4,30
Sacher Torte <input checked="" type="checkbox"/>	pro Stück 6,40
Petit Fours (Punschkrapfen, Pariser Spitz, Schaumrolle) <input checked="" type="checkbox"/>	pro Stück 3,90
Ihr personalisiertes Dessert Torten-Würfel (4 x 4 cm) mit Ihrem Firmenlogo <input checked="" type="checkbox"/>	pro Stück 4,30

Rohkost

Gemüsesticks mit dreierlei Dips <input checked="" type="checkbox"/>	pro Person 3,70
--	-----------------

Obst

Obstkorb <input checked="" type="checkbox"/> (für 10 Personen)	pro Korb 23,00
---	----------------



SNACKS

Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 6,60
Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 7,00
Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 7,00
Gulaschsuppe mit Gebäck	pro Portion 7,00
Schnitzelsemmel vom Kalb	pro Portion 7,80
Schnitzelsemmel vom Schwein	pro Portion 6,00
Beinschinkensemmel	pro Portion 4,60
Käsesemmel <input checked="" type="checkbox"/>	pro Portion 4,60

ZUM APERITIF

Premium

Karotte mit Champignon und Vogelmiere <input checked="" type="checkbox"/>	
Henderl-Salat mit Paprika	
Seesaibling mit Bärlauch und Salzgurke	
Geselchte Schinkentascherl mit Minze	
Linsen-Brimsen mit Kletzen und Kohl <input checked="" type="checkbox"/>	
	3 Stück pro Gast 14,30
	4 Stück pro Gast 19,10

Standard

Tatar vom Alpenlachs mit Lachskaviar und Olivenöl	
Garnelenküchlein mit Limettendip	
Gerollte Kräuter-Käse-Brötchen mit Ingwerdip <input checked="" type="checkbox"/>	
Beinschinkenröllchen mit Sauce Remoulade	
Pikante Rotwein-Feige mit Parma Schinken	
	3 Stück pro Gast 11,70
	4 Stück pro Gast 15,60

BUFFET FÜR COCKTAILS

Cocktail 1

Vorspeisen

Tatar von der Räucherforelle mit Kernöl-Gurke
Süß-saurer Schweinebauch auf Bulgur
Champignon-Salat mit Fenchel und Granatapfel

Hauptspeisen

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln
Kleine Hühnerschnitzel mit Gurken-Rahm-Salat und Preiselbeeren
Buchweizentaler auf Ofenschmorgemüse

Desserts

Topfen-Nougat-Knödel mit gebutterten Zuckerbröseln
Kuchen der Saison
Panna Cotta

pro Person 37,70
inkl. Jourgebäck

Cocktail 2

Vorspeisen

Pochiertes Zanderfilet auf herzhaftem Fenchel-Erdäpfel-Salat
Toskanischer Bohnensalat mit Rohschinken und Salbeiblatt
Rote Rüben-Hummus mit Sesam-Gebäck

Hauptspeisen

Gegrillter Lachs auf lauwarmen Linsensalat mit konfierten Paradeisern
Rindsgulasch mit Serviettenknödel
Spinat-Ricotta-Nockerl mit Zitronenbutter und Jungzwiebel

Desserts

Schokoladenmousse
Sacherwürfel
Punschkrapferl
Apfel- und Topfenstrudel

pro Person 39,50
inkl. Jourgebäck

Cocktail 3

Vorspeisen

Tempura-Garnelen am Zitronengrasspieß mit Wokgemüse

Rosa Kalbstafelspitz mit Erdäpfelsalat und Kresse

Ziegenkäse mit getrockneten Paradeisern

Hauptspeisen

Gegrilltes Hühnerfilet auf sautiertem mediterranen Gemüse mit Oliven

Ragout vom Rind in Zweigeltssauce dazu Bandnudeln

Green Oat Laibchen auf Angostura-Zitrus-Wurzelgemüse

Desserts

Kaiserschmarren mit Röster der Saison

Karamell-Frischkäse-Küchlein

Zweierlei Schokoladenmousse mit Amarenakirsche

pro Person 41,60
inkl. Jourgebäck



Cocktail 4 – vegetarisch

Vorspeisen

Fenchel-Radieschen-Salat mit Mandarinen-Filet und hausangeseztem Kräuteröl

Rote Linsen-Salat mit Orangendressing und gebratenen Apfelstücken

Bulgur-Salat mit Jungzwiebel, Limetten und Orangen

Hauptspeisen

Erbsen-Sumach-Küchlein auf Wirsinggemüse

Gefüllte Süßkartoffel mit Waldpilzen und Kürbiscreme

Falafelbällchen im Sesammantel auf geschmorten Trikolore Paradeisern

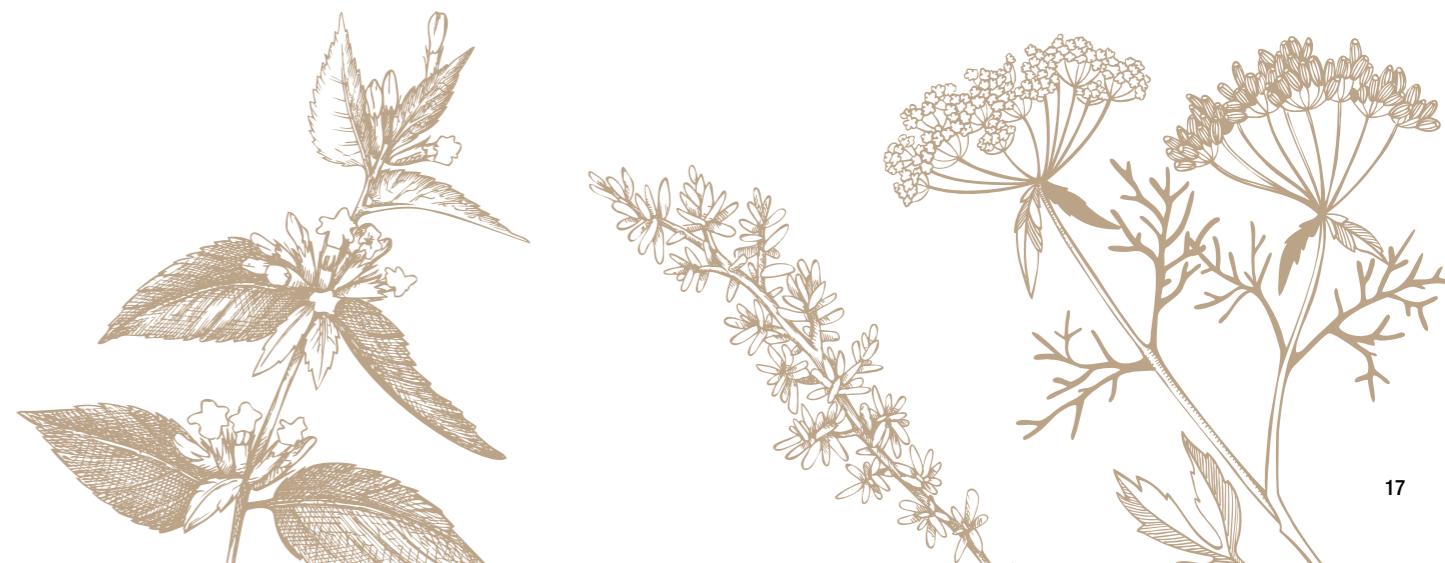
Desserts

Nougatknödel mit Röster der Saison

Milchreis vom Mandeldrink mit Apfelstücken

Karotten-Nuss-Kuchen mit Zuckerguss

pro Person 38,40
inkl. Jourgebäck



Cocktail 5 – ohne Schweinefleisch

Vorspeisen

Gemüse Salat mit Dolce Latte Käse und blanchierten Pekanüssen ✓

Melonen-Cocktail mit Minze und Salbei-Chips ✓

Lachscevice mit Grapefruit und Avocado

Salat mit Azuki Bohnen, Süßkartoffel und Fenchel ✓

Hauptspeisen

Gegrillte Perlhuhnbrust auf Wurzel-Erdäpfel-Gemüse mit Kerbel

Haferflocken-Birnen-Kürbis-Strudel mit Topfen und Dip-Variationen ✓

Wolfsbarschfilet auf geschmorten Basilikum-Paradeisern mit Naturreis

Desserts

Bitterschokoladen-Küchlein mit Beerencoulis ✓

Banoffee Trifle ✓

Trifle von der Mascarponecreme mit Erdbeeren ✓

pro Person 40,60
inkl. Jourg Gebäck

Auf Wunsch können Sie diesen Cocktail auch mit Halal-Fleisch gegen Aufpreis bestellen.
Preis auf Anfrage.

FLYING DINNER

Eintreffen der Gäste

„Gebäckstangerl“ - wahlweise mit Oliven oder Speck, werden auf den Tischen eingestellt ✓

Vorspeisen (3 Portionen pro Gast)

Rote Rüben-Hummus mit selbstangesehtem Kräuter-Olivenöl, dazu Fladenbrot ✓

Geräuchertes Forellenfilet mit Wildkräutersalat, Himbeeren und karamellisierten Walnusschälften

Geflämmtter Ziegenkäse auf pikantem Paprika-Kraut-Salat ✓

Hauptspeisen (4 Portionen pro Gast)

Hausgemachte faschierte Bällchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Pochiertes Saiblingsfilet auf Emmer-Risotto mit geschmorten Kirschparadeisern

Tranche von der rosa gebratenen Entenbrust auf Chili-Süßkartoffel-Püree

Erdäpfelpuffer mit Dill-Röstgemüse und gebratenen Kirschparadeisern ✓

Desserts (3 Portionen pro Gast)

Zitronenkuchen mit Frischkäsecreme ✓

Melonen-Minze-Cocktail mit Maraschino verfeinert ✓

Verschieden gefüllte Schoko-Cups mit Erdbeeren, Eierlikör oder Nougatcreme ✓

pro Person 52,90
inkl. Jourg Gebäck

MENÜ-VORSCHLÄGE

Menü 1

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl und Schnittlauch

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Erdäpfel-Vogerl-Salat

(bitte beachten Sie, dass wir das Wiener Schnitzel vom Kalb nur bis zu 120 Personen anbieten können, um den Qualitätsansprüchen bei frisch gebackenem gerecht werden zu können)

Soufflierter Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster 


pro Person 44,50
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:


Geschmortes und eingelegtes Gemüse mit Pastinaken
auf Kürbispüree mit Räucherfisch

pro Person 51,20
inkl. Couvert

Menü 2

Paradeisercremesuppe mit Obers und Basilikumpesto 

Papriziertes Hühnerragout mit Selleriepüree und Liebstöckl

Schokoladenmousse mit Beerenragout 

pro Person 41,80
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:


Salat von Mango, Sumach und
Kichererbsen mit Speckchips

pro Person 50,30
inkl. Couvert

Menü 3

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Traditionell gekochter Tafelspitz
mit Erdäpfelschmarren, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren

Mohnküchlein mit Weichseln 

pro Person 46,10
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Wildlachs-Dreierlei (Tatar, gebeizt und geräuchert)
mit Olivencreme

pro Person 53,40
inkl. Couvert

Menü 4

Alt Wiener Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen

Perlhuhn mit Semmelfülle, Polenta und gerösteten Pilzen

Topfenstrudel mit Weichselragout und Schlagobers 

pro Person 46,80
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Rosa Kalbstafelspitz mit Wildkräutern und Kernölemulsion

pro Person 55,60
inkl. Couvert

Menü 5

Rote Linsen-Cremesuppe mit Curry und geräucherter Entenbrust

Gegrillter Wolfsbarsch und Riesengarnele
mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse


Nougatknödel auf saisonalem Fruchtröster 

pro Person 53,00
inkl. Couvert


4-Gang-Menü mit:
Zucchini-Fenchel-Salat mit Granatapfel

pro Person 58,20
inkl. Couvert


Menü 6

Kürbis-Melonen-Suppe mit Kerbelrahmtupf 

Zart rosa gebratenes Rinderfilet „Wellington“
mit Brokkoli-Rahmgemüse und Erdäpfelsoufflé

Apfelstrudel mit Vanille-Schlagobers 

pro Person 54,60
inkl. Couvert


4-Gang-Menü mit:
Schafkäsebällchen mit Aceto Balsamico auf Birnen-Vogelersalat 

pro Person 60,50
inkl. Couvert

Menü 7

Legierte Kalbsvelouté mit Grieß-Speck-Knödel und Liebstöckl

Rosa gebratenes Filet vom steirischen Rind
mit Kräuterbutter, sautiertem Gemüse
und Süßkartoffelpüree

Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und cremigem Vanilleeis 

pro Person 58,30
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:
Sashimi von der österreichischen Lachsforelle
mit Lachskaviar und cremigem Oberskren

pro Person 64,40
inkl. Couvert



Menü 8

Rinderkraftsuppe mit Kaiserschöberl

Zwiebelrostbraten mit Rosmarinerdäpfeln,
Senfgurke und Röstzwiebel

(ab 100 Personen servieren wir einen geschmorten Zwiebelrostbraten)

Mohnsoufflé auf Fruchtspiegel mit frischer Minze

pro Person 45,90
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Rotkrautsalat mit Lachsroschen
und Cranberries

pro Person 52,90
inkl. Couvert

ALTERNATIVMENÜ

(GEEIGNET FÜR ALLERGIKER*, VEGETARIER UND VEGANER)

Klare Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen

Basilikum-Erdäpfelpuffer auf pikantem, gegrillten Paprika und Joghurt Dip

Veganes Schokoladenmousse mit Früchten

4-Gang-Menü mit:

Gurkenröllchen mit Hummus und Himbeere

* Dieses Menü ist vegan, gluten- und laktosefrei. Einziges vorkommendes Allergen ist Sellerie.

BUFFETVORSCHLÄGE (ab 60 Personen)

Variante 1

Vorspeisen

Creme von der Vitelotte mit Lachstatar und Wasabi

Linsensalat mit Staudensellerie, Senfdressing und Affila Kresse

Parma Schinken mit Mozzarella und Marillenchutney

Rosa gebratenes Kalbfleisch im Melanzanimantel mit Pinienkernen und Aceto Balsamico

Rote Rüben-Orangen-Salat mit im Ofen gebackenem Ricotta

Salate

Linsen-Bulgur-Salat

Paradeiser-Spinat-Salat mit Schafkäse

Fisolensalat mit gegrilltem Paprika

Auswahl an marinierten Salaten der Saison sowie Blattsalaten mit Marinaden und Dressings

Hauptspeisen

Knusprige Stelze vom Schwein, am Buffet tranchiert,
mit hausgemachtem Speck-Kraut-Salat, Senf und Kren

Ragout vom Wadschinken in Weichsel-Rotweinsaft, dazu Mandel-Bandnudeln

Vegane Schnitzel mit Erbsenreis und Preiselbeermarmelade

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Orangen-Wirsinggemüse

Desserts

Banoffee

Überbackene Topfenpalatschinken in Vanillecreme

Hausgemachtes Apfelkompott mit Crumbles

Erdbeer-Biskuitroulade

Frische Obstplatte

Käse

Auswahl an österreichischem Käse mit Butter, Chutney, Nüssen,
Brotauswahl und Jourgebäck

pro Person 58,20
inkl. Jourgebäck

Auf Wunsch tauschen wir die Stelze gegen eine Hochrippe vom
österr. Rind, am Buffet tranchiert, dazu Erdäpfelgratin und Lauchgemüse

pro Person + 5,00

Variante 2

Vorspeisen

Safrantabouléh mit Orangenfilet und gerösteten Mandeln ✓

Marinierte Garnele auf Jungzwiebel-Sellerie-Sockel mit Minze

Tranchierte Hühnerbrust mit exotischem Currysalat

Rindfleisch-Carpaccio vom gekochten Tafelspitz mit Paprika, Paradeisern, Essig und Öl

Lauwarme Quiche mit Waldpilzen und Lauch ✓

Salate

Paradeiser-Spinat-Salat mit Schafkäse ✓

Fisolensalat mit gegrilltem Paprika ✓

Selleriesalat mit Apfel und Nüssen ✓

Auswahl an marinierten Salaten der Saison sowie Blattsalaten mit Marinaden und Dressings

Hauptspeisen

Zart geschmorte Rinderbrust, am Buffet tranchiert, mit Erdäpfelgratin

Gefüllte Maispouardenbrust mit cremiger Kräuterpolenta und gegrilltem Gemüse

Gegrillte Kräuter-Kohlrabi-Schnitzel auf geschmortem Rübengemüse ✓

Gebrautes Lachsfilet mit Kräutern, sautiertem Gemüse und Duftreis

Desserts

Leichte Topfencreme mit Mango-Passionsfrucht ✓

Powidltascherl in Butterbrösel mit Apfelmus ✓

Veganes Kokos-Panna Cotta mit Himbeergelee ✓

Heidelbeer-Cheesecake ✓

Frische Obstplatte ✓

Käse

Auswahl an österreichischem Käse mit Butter, Chutney, Nüssen,

Brotauswahl und Jourgebäck ✓

pro Person 57,40

inkl. Jourgebäck

Auf Wunsch können Sie dieses Buffet auch mit Halal-Fleisch gegen Aufpreis bestellen.

Preis auf Anfrage.

ZUSATZANGEBOT

Buffet-Erweiterung

1 Prosciutto di Parma und

½ Laib Grana Padano

mit Olivenöl, Limette und Chiabatta

frisch am Buffet geschnitten

ab 100 Personen 1.485,00

Live Apfelstrudelshow

So wird das Dessert zum Highlight!

Unsere Köch*innen bereiten live vor Ihren Gästen einen klassischen Wiener Apfelstrudel zu.

Die Zubereitung wird auf Leinwände übertragen, sodass alle Gäste einen Blick auf die Zubereitung werfen können. Am Schluss gibt es natürlich für jeden Gast auch ein Stück Apfelstrudel.

Show inkl. Strudel

(buchbar bis zu 200 Gästen)

Pauschal 1.999,00

Gerstner's Dessert-Bufferet

Genießen Sie ein Dessertbuffet der Superlative von Gerstner K.u.K. Hofzuckerbäcker.
Hier finden Sie einen Auszug aus der süßen Zuckerbäcker-Welt.

Torten

Klimt Torte (Walnuss-Biskuit | Schokolade | Oberscreme | Marzipan | Goldflocken)
Dobos Torte (Acht Schichten Sandmassenblätter | Schokoladen Buttercreme | Karamellplatten)
Mohn Torte (GLUTENFREI) (Sandmasse mit Mohn und Haselnüssen | Schokoladenglasur)
Obst Torte (Helles Biskuit | Mürbteig | Topfenoberscreme | gemischte Früchte | Gelee)
Vegane Torte (Veganes Schokoladen-Biskuit | vegane Schokoladencreme | Marzipan)

pro Torte 89,00

Gerstner's Näschereien

Konfekt, Pralinen, Trüffel und Makronen

pro Stück 3,90

Etagere mit 20 Stück am Tisch eingestellt 78,00



GETRÄNKE

Als Aperitif empfehlen wir

Campari Soda	9,00
Campari Orange	9,00
Campari Negroni Sbagliato (Campari mit Wermut und Sekt aufgegossen)	9,00
Strawberry Gin Tonic (Gin mit Tonic und frischen Erdbeeren)	9,00
Aperol Spritz	0,25 l 6,90
Hugo	0,25 l 6,90

Sekt/Prosecco

Cinzano Prosecco Spumante DOC	0,75 l 46,60
Schlumberger Sparkling	0,75 l 68,00
Schlumberger Goldeck	0,75 l 59,30

Weißwein

Grüner Veltliner Federspiel Terrassen	
Weingut Domäne Wachau	0,75 l 39,50
Wiener Gemischter Satz	
Weingut Mayer am Pfarrplatz	0,75 l 46,60
Wiener Gemischter Satz	
Weingut Cobenzl	0,75 l 46,60
Pinot Blanc	
Weingut Höpfer	0,75 l 39,50
Riesling Strass im Straßertal Kamptal DAC	
Weingut Topf	0,75 l 46,60
Riesling Urgestein	
Weingut Gobelsburg	0,75 l 39,50
Gelber Muskateller Südseiermark DAC	
Weingut Strauss	0,75 l 46,60
Jakobi Sauvignon Blanc	
Weingut Gross & Gross	0,75 l 46,60
„Wiener Rathauskeller Selektion“	
Grüner Veltliner Karmeliterberg DAC	
Weingut Hermann Moser	0,75 l 42,50
Estoras Sauvignon Blanc	
Weingut Esterházy	0,75 l 38,60

Rotwein

Zweigelt Neusiedlersee DAC Weingut Scheibhofer	0,75 l	42,50
Blaifränkisch Weingut Salzl	0,75 l	41,90
Estoras Rot (Bf, Zw, Me) Weingut Esterházy	0,75 l	39,50
Blaifränkisch Classic Weingut Reumann	0,75 l	42,50
Cuvée Carnuntum (Zw, Bf) Weingut Markowitsch	0,75 l	38,20
Pinot Noir Weingut Reinisch	0,75 l	42,50
„Wiener Rathauskeller Selektion“ Zweigelt Classic Weingut Kiss	0,75 l	38,20
Zweigelt Weingut Cobenzl	0,75 l	39,60

Bei den angeführten Weinen handelt es sich um unser Standard-Sortiment.
Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch eine größere Auswahl an passenden Weinen zur Verfügung.

Alkoholfreie Getränke

Vöslauer Mineral mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	7,20
	0,33 l	3,70
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33 l	4,10
Rauch Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	4,10
Almdudler	0,35 l	4,10

Kaffee/Tee

BIO-Tee aus dem Hause Meinl, verschiedene Sorten	4,40
Kleiner Schwarzer/Kleiner Brauner	3,60
Großer Schwarzer/Großer Brauner	5,20
Melange / Cappuccino	4,40

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Bio- und Fairtrade Kaffee!

Bier

Ottakringer Wiener Original vom Fass	0,30 l	4,70
	0,50 l	5,90
Ottakringer Wiener Original	Fl. 0,33 l	5,70
Null Komma Josef	Fl. 0,33 l	4,70

Longdrinks

Whiskey Cola	9,10
Gin Tonic	9,10
Vodka Lemon	9,10
Vodka Orange	9,10
Vodka Red Bull	9,10
Cuba Libre	9,10

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere Spirituosen und Longdrinks an.

Spirituosen

Freihof Marille	2 cl	4,30
Freihof Obstler	2 cl	4,30
Stolichnaya Vodka	2 cl	4,60
Il Prosecco di Nonino ÜE Monovitigno	2 cl	7,30
Il Prosecco di Nonino Grappa barrique Monovitigno	2 cl	6,30

Digestif

Baileys Irish Cream	2 cl	4,30
Fernet Branca	2 cl	4,30
Unicum	2 cl	4,30
Underberg	2 cl	5,20

COCKTAILS

Wählen Sie aus folgenden Cocktails, die Verrechnung erfolgt nach Verbrauch:

Gin-Basil-Smash	12,70
Negroni	12,70
Moscow Mule	12,70
Mojito	12,70
Caipirinha	12,70
Martini Fiero Sprizz	12,70
Martini Vibrante & Tonic (alkoholfrei)	11,40
Virgin Mojito (alkoholfrei)	11,40

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere Cocktails an.

Bei Buchung einer Cocktailbar wird ein Barkeeper verrechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALE (ab 15 Personen)

Standard

„Wiener Rathauskeller Selektion“ Grüner Veltliner Karmeliterberg DAC, Weingut Hermann Moser

„Wiener Rathauskeller Selektion“ Zweigelt Classic, Weingut Kiss

Bier (ab 50 Personen vom Fass)

Alkoholfreie Getränke

pro Person für 1 Stunde	18,20
pro Person für 2 Stunden	30,60
pro Person für 3 Stunden	43,10

Premium

„Wiener Rathauskeller Selektion“ Grüner Veltliner Karmeliterberg DAC, Weingut Hermann Moser

„Wiener Rathauskeller Selektion“ Zweigelt Classic, Weingut Kiss

Bier (ab 50 Personen vom Fass)

Alkoholfreie Getränke

Schlumberger Sparkling

pro Person für 1 Stunde	20,60
pro Person für 2 Stunden	35,50
pro Person für 3 Stunden	48,30

GETRÄNKEAUSWAHL FÜR IHRE KONFERENZ

Getränke werden zur Selbstbedienung aufgebaut

BIO- & Fairtrade-Kaffee in der Thermoskanne	8 Tassen	31,00
BIO-Tee in der Thermoskanne	8 Tassen	23,70
Vöslauer Mineral, mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 1 l	9,80
Rauch Orangensaft	Fl. 1 l	19,40
BIO-Orangensaft von Hasenfit	Fl. 1 l	20,00
Rauch Apfelsaft	Fl. 1 l	19,40
BIO-Apfelsaft naturtrüb, Hasenfit	Fl. 1 l	20,00
Birnensaft naturtrüb	Fl. 1 l	20,00
BIO-Traubensaft naturtrüb	Fl. 1 l	23,70
Leitungswasser in Karaffen	Servicegebühren pro Person	3,10

Bei Galaempfangen nicht buchbar

MITARBEITER/INNEN

Für einen reibungslosen Ablauf stellen wir Ihnen ausreichend geschultes Personal zur Verfügung.

Bei Veranstaltungen mit einem Menü, Buffet oder Cocktail sind die Personalkosten für 6 Stunden sowie der Auf- und Abbau inkludiert. Alle anderen Veranstaltungen bzw. darüber hinausgehende Stunden werden extra verrechnet.

Für unser Team verrechnen wir pro Stunde folgende Preise:

Veranstaltungsleiter/in	pro Stunde	51,60
Servicemitarbeiter/in	pro Stunde	40,80
Chefkoch/Chefköchin	pro Stunde	78,30
Koch/Köchin	pro Stunde	48,10
Barkeeper/in	pro Stunde	145,00

Bei Veranstaltungen mit Sponsoring-Getränken und sonstigen mitgebrachten Gegenständen/Waren werden Personalkosten für die gesamte Dauer in Rechnung gestellt.

STOPPELGELD

Bei mitgebrachten Getränken verrechnen wir folgendes Stoppelgeld:

Sekt / Wein	pro geöffnete Flasche	11,50
Spirituosen	pro geöffnete Flasche	27,50

CATERINGPAUSCHALE & TRANSPORTKOSTEN

Die Cateringpauschale beinhaltet sämtliche Kosten für das benötigte Geschirr, Servietten, die zu den Getränken passenden Gläser, Manipulationsequipment und Wäsche.

Cateringpauschale	pro Person	8,50
Transportkosten	pro Stunde	330,00

MENÜKARTEN

Gerne drucken wir für Sie Ihre individuelle Menükarte, auf Wunsch auch mit Logo.

Standard-Menükarte mit Firmenlogo	pro Stück	2,50
Menükarte auf hochwertigem Papier mit individuellem Design	pro Stück	4,50

Auch beim Druck unserer Menükarten achten wir auf umweltverträgliche Lösungen und Materialien. Daher wählen wir unsere Druckereien sehr genau aus und achten auf eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion.

TECHNIK/LICHT

Ambiente-Beleuchtung

Für Abendevents können die ausgewählten Räumlichkeiten mit einer passenden Ambiente-Beleuchtung ausgestrahlt werden. 1 Farbe nach Wunsch 880,00

Technik-Package

Soundanlage (Mischpult, Verstärker, Boxen) inkl. 1 Handmikrofon		240,00
Beamer & Leinwand	ab	770,00
Fahrbarer 68 Zoll Fernseher zur Übertragung vom Laptop		200,00
Auf Wunsch ist ein Techniker während Ihrem Event für Sie vor Ort.	pro Stunde	120,00

MOBILIAR/EQUIPMENT

Auch den Verleih und die Vermittlung von exklusivem Veranstaltungsequipment wie Stehtischen, Stühlen, Barhockern, Bühne, American Bar, Tischnummern etc. stellen wir Ihnen gerne in großer Auswahl zur Verfügung.

Preis auf Anfrage

DEKORATION

Festliche Dekoration oder stilvollen Blumenschmuck – gerne übermitteln wir Ihnen bei Interesse ein passendes Dekorationskonzept zu Ihrem Event.

Preis auf Anfrage

GARDEROBE

Wir bieten für Sie und Ihre Gäste einen professionellen Garderoben-Service an. Dies kann nach Belieben auf die Gesamtrechnung übernommen werden oder von den Gästen selbst vor Ort bezahlt werden.

pro Person 2,80

RAHMENPROGRAMM

Gerne sind wir bei der Organisation zusätzlicher Leistungen, wie z. B. musikalische Begleitung, Unterhaltung und sonstiges Rahmenprogramm, behilflich.

DJ Rundum-Paket für 4 Stunden Pauschal 950,00

Weitere Möglichkeiten auf Anfrage.

NACHHALTIGKEIT IST UNS WICHTIG Der ideale Partner für Ihr Öko-Event

Sie planen ein Event, dass den Richtlinien eines Öko-Events entspricht?
Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Warum sind wir der richtige Partner?

- Als mit dem Österreichischen Umweltzeichen zertifiziertes Unternehmen erfüllen wir schon eine Vielzahl der geforderten Kriterien.
- Wir nehmen das Thema Umweltschutz sehr ernst und entwickeln uns regelmäßig weiter.
- Mit unserer langjährigen Erfahrung bringen wir das nötige Know How für die Umsetzung Ihrer Veranstaltung mit.

Werfen Sie einen Blick in unseren Öko-Folder und lassen Sie uns gemeinsam ein tolles Event ausrichten.



 vegetarisch  vegan

Die in dieser Catering-Mappe angeführten Preise verstehen sich in Euro inklusive aller Steuern und Abgaben. Preise gültig für das Jahr 2023. Änderungen vorbehalten.

Medieninhaber: GMS GOURMET GmbH, A-1230 Wien, Oberlaaer Straße 298
FN 104525p, Handelsgericht Wien, Verlagsort: Wien, www.gourmet.at