

125  
Jahre



Wiener  
Rathauskeller

Ihre Weihnachtsfeier  
im Herzen Wiens  
2024



# 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.

Die angeführten Preise gelten ausschließlich für Weihnachtsfeiern.

Angebot Weihnachtsfeiern gültig vom 01. November bis 23. Dezember 2024.

Kalkulierter Zeitrahmen: 18:00 - 24:00 Uhr (Beginn Aufbau 14:00 Uhr) Eine Verlängerung ist auf Anfrage möglich.

Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. Gedeck und MwSt.



# Inhalt

Der Wiener Rathauskeller stellt sich vor	4
Anfahrt	5
8 Gründe für Ihre Weihnachtsfeier	6
Platzangebot	7
Unsere Räumlichkeiten	8-9
Ihre perfekte Weihnachtsfeier	10
Empfang	11
Weihnachtsbuffets	12-15
Weihnachtsmenüs	17-18
Getränke	19
Extras	20

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 besonders schön.

Der Wiener Rathauskeller ist mit seinen über 1.100 m<sup>2</sup> 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-Buffer auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Überraschen Sie Ihre MitarbeiterInnen, KollegInnen und GeschäftspartnerInnen mit einer Weihnachtsfeier in historischem Ambiente.

Prachtvolle Räumlichkeiten, attraktive Weihnachtsarrangements, beste Auswahl an saisonalen Produkten von heimischen Lieferanten, höchste Qualität und langjährige Erfahrung stellen wir Ihnen für eine erfolgreiche und unvergessliche Feier zur Verfügung.

Wir freuen uns auf eine einzigartige Weihnachtsfeier mit Ihnen!

Ihr Wiener-Rathauskeller-Team





Wir befinden uns im Herzen von Wien – direkt an der Ringstraße – in den Kellergewölben des berühmten Wiener Rathauses.

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist der Wiener Rathauskeller gut zu erreichen. (Straßenbahnlinien 1, 71 und D [Station Burgtheater] sowie 2 [Stadiongasse/Parlament]).

Für die Anfahrt mit dem Auto befindet sich eine Parkgarage in der unmittelbaren Nähe.

8 Gründe für

# Ihre Weihnachtsfeier

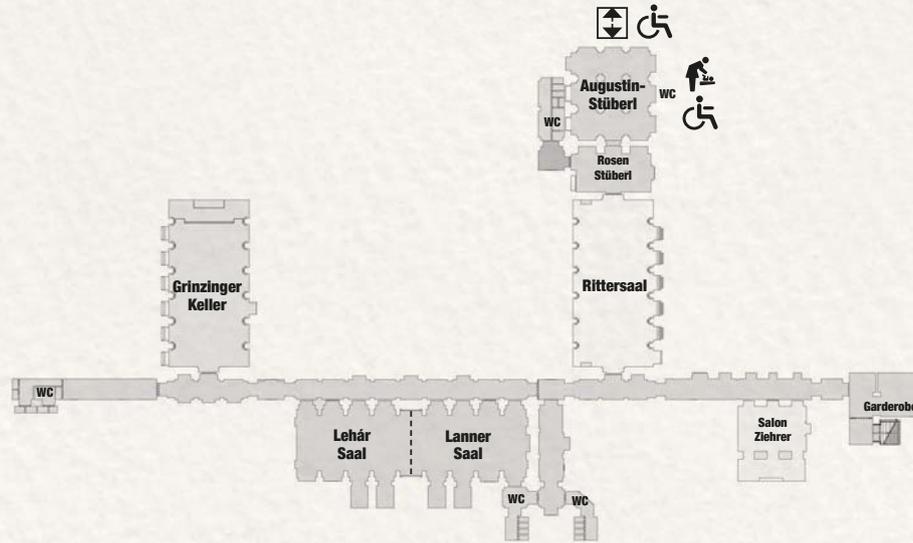
im Wiener Rathauskeller

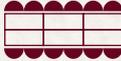
- 1** KEINE RAUMMIETE
- 2** LAGE MITTEN IM ZENTRUM WIENS
- 3** GUTE ERREICHBARKEIT MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN
- 4** PARKMÖGLICHKEITEN IN DER GARAGE RATHAUSPARK
- 5** HISTORISCHES AMBIENTE IN EINER DER SEHENSWÜRDIGKEITEN WIENS – DEM WIENER RATHAUS
- 6** UNTERSCHIEDLICH GROSSE RÄUMLICHKEITEN
- 7** AUSGEZEICHNETE ÖSTERREICHISCHE KÜCHE
- 8** UNVERGESSLICHE EVENTS



# Platzangebot

Unsere unterschiedlichen Räumlichkeiten eignen sich sowohl für Veranstaltungen mit geringer Gästezahl, als auch für Großveranstaltungen mit mehreren Bereichen. Werfen Sie einen Blick auf unsere Übersicht und finden Sie Ihren passenden Raum.



Räume	m <sup>2</sup>	 ohne/mit Buffet	 ohne/mit Buffet	 Kino	 Empfang
Rittersaal	285	150/90	220/180	300	300
Augustin-Stüberl	160	–	80/60	–	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	180/160	220/200	300	300
Grinzinger Saal	287	180/120	220/180	320	320
Salon Ziehrer	105	–	55/45	60	50

# Unsere Räumlichkeiten

## Salon Ziehrer

Raumkapazität bis 60 Personen

Im neobarocken Salon werden Ihre Gäste nicht nur durch ausgezeichnete kulinarische Köstlichkeiten, sondern auch durch reiche Schnitzwerke, Seidentapeten, goldverzierte Vertäfelungen und Spiegel verzaubert.



## Rittersaal

Raumkapazität bis 220 Personen

Der vom Architekten des Rathauses, Friedrich Schmidt, traditionell gestaltete Saal wurde von den Stadtvätern dazumal dem „Wiener Wein“ gewidmet und ist mit seinen einzigartigen Wandmalereien bei WienerInnen und Wien-BesucherInnen gleichermaßen beliebt.



Begeben Sie sich auf einen virtuellen Rundgang durch unsere Räumlichkeiten uns lassen Sie sich von den unterschiedlichen Setups inspirieren.



### **Augustin Stüberl**

Raumkapazität bis 80 Personen

Der „liebe Augustin“, welcher von 1643 bis 1685 unter Kaiser Leopold I in Wien lebte, ist der Namensgeber für unser Augustin Stüberl. Aufgrund des einzigartigen Ambientes eignet es sich hervorragend für Weingustationen oder kleinere Feierlichkeiten.



### **Lanner/Lehár Saal**

Raumkapazität bis 180 Personen

Der Lanner/Lehár Saal wurde 2005 von dem Künstler Rainer Maria Latzke neu gestaltet und empfängt seine Gäste nun in der Atmosphäre einer heiteren und lichtdurchfluteten Orangerie.

Mittels schalldichter Trennwand ist der Saal teilbar und somit auch für Veranstaltungen mit geringerer Personenanzahl geeignet.



### **Grinzinger Keller**

Raumkapazität bis 220 Personen

Namensgeber des gemütlichen Kellers ist das riesige geschnitzte Holzfass aus dem wohl berühmtesten Heurigenbezirk Wiens, aus Grinzing, welches bei jeder Veranstaltung als Hingucker dient.

# Ihre *perfekte Weihnachtsfeier* in nur wenigen Schritten

- 1** Wählen Sie Ihr Wunschmenü oder -buffet
- 2** Wählen Sie Ihren Aperitif
- 3** Entscheiden Sie sich für eines unserer Getränke-Pakete oder wählen Sie die Getränke à la Carte aus
- 4** Wählen Sie Ihre Extras für die perfekte Weihnachtsfeier

## BEI ALLEN WEIHNACHTSFEIERN INKLUDIERT:

- Festlich geschmückter Weihnachtsbaum
- Standard-Dekoration am Tisch
- Gedeck mit Stoffserviette

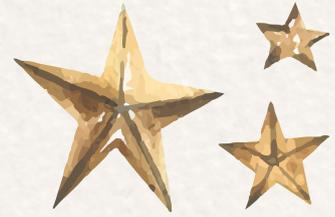
## *All-inclusive Spezial*

Bei einer Buchung von folgender Kombination  
gewähren wir **5% Rabatt**:

- WEIHNACHTLICHER EMPFANG APERITIF SORGLOS-PAKET
- WEIHNACHTSBUFFET ODER WEIHNACHTSMENÜ
- GETRÄNKE-PAKET FÜR 5 STUNDEN



# Der Empfang



Bereits das Eintreffen der Gäste soll zu einem Erlebnis werden, daher möchten wir Sie mit einem ausgezeichneten Aperitif empfangen. Je nach Verfügbarkeit können Sie diesen auch unter den Arkaden des Wiener Rathauses, mit Ausblick auf das weihnachtliche Ambiente des weltberühmten Wiener Christkindlmarktes, genießen.

## Aperitif Sorglos-Paket

- Maroni
- Hausgemachter Punsch
- Prosecco / Prosecco Orange / Aperol Spritz
- Campari Soda / Campari Orange
- Orangensaft
- Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure

€ 14,20 pro Person

## Aperitif nach Verbrauch

• Maroni	pro Portion	€ 5,80
• Hausgemachter BIO-Punsch	0,25 l	€ 5,90
• Prosecco / Prosecco Orange	0,1 l	€ 7,90
• Schlumberger Sparkling / Sparkling Orange	0,1 l	€ 9,50
• Aperol Spritz	0,25 l	€ 9,00
• Campari Soda	0,2 l	€ 9,90
• Campari Orange	0,2 l	€ 9,90
• Orangensaft	1 l	€ 20,40
• Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	1 l	€ 10,40

# Unsere Weihnachtsbuffets ab 60 Personen

## Buffet 1

### VORSPEISEN

- Deftige Brettjause'n mit Speck- und Schinkenauswahl, Essiggurkerl, Pfefferoni, Senf und Kren sowie Auswahl an rustikalen Brotsorten
- Feigensalat mit Haselnuskernen und Brunnenkresse 
- Im Ofen gebackener Ricotta mit Orangenfilets und Roten Rüben 
- Cremiger Schwarzwurzelsalat 
- Quiche mit Waldpilzen und Lauch 

### SALATE

- Blatt- und Rohkostsalate  mit verschiedenen Dressings und Marinaden
- Erdäpfel-  und Paradeisersalat 

### SUPPE

- Kürbiscremesuppe mit Schwarzbrotchips 

### HAUPTSPEISEN

- Schweinsbraten vom Bauch und Karree, (auf Wunsch und nach Verfügbarkeit am Buffet geschnitten) mit Sauerkraut und Serviettenknödel
- Zanderfilet mit Basilikumkruste auf Orangen-Linsensalat
- Wiener Schnitzel vom Huhn mit Erbsenreis
- Spinatknödel in Zitronensauce 

### DESSERT

- Topfenknödel mit Butterbrösel 
- Mascarpone-Heidelbeer-Roulade 
- Spekulatius-Schokoladenmousse 
- Fruchtsalat 

€ 59,90 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter

### ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET:

- Käseauswahl von österreichischen Spezialitäten mit Chutney, Nüssen und Gebäck 
- Weihnachtskekse, am Tisch eingestellt 

pro Person € 9,00

100 g € 6,00



## Buffet 2

### VORSPEISEN

- Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland und hausgemachtem Anisbrioche
- Prosciutto mit Grana, Olivenöl und Limetten
- Gebeizter Lachs mit marinierten Steckrüben und Dill-Senf-Sauce
- Mozzarella mit Paradeisern und Pesto 
- Kürbissülzchen mit Orangen-Stern-Anis-Chutney 

### SALATE

- Winterliche Blattsalate mit Dressings und Marinaden
- Kraut-  und Rahmgurkensalat 

### SUPPE

- Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

### HAUPTSPEISEN

- Gebratene Weihnachtsgans mit gebratenen Erdäpfel-Serviettenknödel und Blutorange-Rotkraut
- Ragout von der Rinderwade in Burgunder-Rotwein-Sauce mit gekräuterten Nockerl
- Saiblingsfilet in Wurzel-Thymiansud mit Kerbelerdäpfel
- Ricotta-Melanzani-Bällchen mit Gemüse-Paradeis-Sugo und frischem Basilikum 

### DESSERT

- Apfel- und Topfenstrudel mit Vanillesauce 
- Karamell-Cheesecake 
- Veganes Schokomousse mit Mango-Passionsfruchtspiegel 
- Erfrischende Obstplatte 

€ 59,90 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter

### ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET:

- Käseauswahl von österreichischen Spezialitäten mit Chutney, Nüssen und Gebäck  **pro Person € 9,00**
- Weihnachtskekse, am Tisch eingestellt  **100 g € 6,00**



# Buffet 3

## VORSPEISEN

- Melanzani-Röllchen mit rosa Kalbsfleisch, Pinienkernen und Aceto Balsamico
- Ziegenkäse mit getrockneten Paradeisern 
- Hausgemachte Speck-Quiche mit Sauerrahm-Dip
- Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel, Paradeiser und Kernölemulsion
- Wirsingsalat mit Zimtbirne und karamellisierten Nüssen 

## SALATE

- Winterliche Blattsalate mit Dressings und Marinaden 
- Auswahl an marinierten Salaten 

## SUPPEN

- Rinderkraftsuppe mit Kräuterschöberl

## HAUPTSPEISEN

- Karamellierter Beinschinken mit Honig-Senf-Kruste  
(auf Wunsch und nach Verfügbarkeit im Ganzen am Buffet tranchiert),  
mit glacierten Karotten und Erdäpfelgratin
- Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Safran-Paprika-Reis mit Mieselmuscheln
- Faschierter Braten im Wirsingmantel mit Rosmarinjus und Kerbelerdäpfeln
- Vegetarisches Moussaka aus Melanzani und Erdäpfeln 

## DESSERT

- Powidltascherl mit Zimtbrösel und Apfelmus 
- Rotwein-Gewürzkuchen mit Feigen 
- Maronimousse mit Amarenakirsche und Schlagobers 
- Fruchtspiesse mit weißer & Zartbitterschokolade filiert 

€ 59,90 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter

## ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET:

- Käseauswahl von österreichischen Spezialitäten  
mit Chutney, Nüssen und Gebäck  **pro Person € 9,00**
- Weihnachtskekse, am Tisch eingestellt  **100 g € 6,00**





## Buffet 4 „Öko-Event“

### VORSPEISEN

- Fenchel\*\*-Zucchini\*\*-Salat mit Granatapfel 
- Gebratener Chicorée\*\* mit Ingwer-Orangen-Creme und Rotkrautsalat\*\* 
- Rosenkohlsalat\*\*/\*\* mit Esskastanie\*\*/\*\* und Pastinake\*\*/\*\* mit kandierten Früchten\*\* 

### SALATE

- Winterliche Blattsalate\* mit Dressings und Marinaden 
- Paradeiser\*\*-, Rahmgurken\*\*- und Erdäpfelsalat\* 

### SUPPE

- Cremige Karotten\*\*-Linsensuppe 

### HAUPTSPEISEN

- Faschierte Laibchen\*\* vom BIO Rind mit Erdäpfelpüree\*\* und Röstzwiebel\*
- Schnitzlerl vom Sellerie\*\*/\*\* & Kohlrabi\*\*/\*\* im Kürbismantel\*\*/\*\* dazu Knoblauch-Dip\*\* 
- Ofenerdäpfel\*\* gefüllt mit Mais\* und Bohnen\* 
- Frischkäse-Ravioli in Veltlinsauce 

### DESSERT

- Kaiserschmarrn mit Fruchtröster\* 
- Bananen\*\*\*-Schokoladen\*\*\*-Walnuss\*\*-Kuchen 
- Mohn\*\*-Topfen\*\*-Creme mit Beerenfrucht\*\*/\*\* 

**pro Person € 59,90 inkl. Jourgebäck\* und Butter\*\*  
(entsprechende Durchführung der ÖKO-Event Kriterien)**

### ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET:

- Käseauswahl\*\*/\*\* von österreichischen Spezialitäten  
mit Chutney, Nüssen und Gebäck\*\*/\*\*  **pro Person € 11,50**
- Weihnachtskekse, am Tisch eingestellt  **100 g € 6,00**

\*regional  
\*\*Bio  
\*\*\* Fairtrade  
vegan   
vegetarisch 

# Weihnachtsbuffet spezial für 20 bis 60 Personen



## Buffet 5

### VORSPEISEN

- Burrata auf Trikolore Tomaten mit hausgemachtem Pesto
- Pochiertes Seesaiblingfilet auf Orangen-Rotkraut-Sockel
- Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland mit hausgemachtem Erdäpfelbrot

### SALATE

- Salatbuffet mit Dressings und Marinaden

### HAUPTSPEISEN

- Langsam geschmortes Schulterscherzel mit Speckfisolten und Erdäpfelgratin
- Wildragout mit gebratenen Schupfnudeln und Preiselbeeren
- Waldpilz-Stangensellerei-Quiche mit Rahmdip

### DESSERT

- Nougatknödel mit Butterbrösel
- Hausgemachter Maronistrudel
- Mit Zartbitterschokolade filierte Fruchtspiesse

€ 59,90 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter

### ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET:

- Käseauswahl von österreichischen Spezialitäten mit Chutney, Nüssen und Gebäck **pro Person € 9,00**
- Weihnachtskekse, am Tisch eingestellt **100 g € 6,00**

# Unsere Weihnachtsmenüs

## MENÜ 1

Rosa Kalbstafelspitz mit Wildkräutern

\*\*\*

Pastinakencremesuppe mit Spinatschaum 

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit getrüffeltem Erdäpfelpüree und glacierten Rüben

\*\*\*

Schokoladenkuchen mit weichem Kern und cremigem Vanilleeis

**3-Gang-Menü mit Suppe € 61,20 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter**

**4-Gang-Menü € 68,70 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter**

## MENÜ 2

Salat von Ringelbeete mit Linsen-Pomelo und Ruccola

\*\*\*

Pikante Pilzlingcremesuppe mit Stangensellerie 

\*\*\*

Lachsmittelstück auf Pesto Tagliatelle mit konfierten Tomaten

\*\*\*

Hausgemachter Maronistrudel mit Schlagobers und Amarenakirscheis 

**3-Gang-Menü mit Suppe € 55,70 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter**

**4-Gang-Menü € 61,70 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter**

# MENÜ 3

## BIO UND VEGETARISCH

Karamellierte Schafkäsebällchen auf Misch-Blattsalat mit Olivenöl, eingelegter Birne und Gartenkresse 

\*\*\*

Paradeisercremesuppe mit Basilikumöl und Hartkäse-Splitter 

\*\*\*

Mit Quinoa gefüllte Paprikaschoten auf leichter Paradeissauce mit frischen Kräutern, dazu glacierte Steckrüben 

\*\*\*

Bio-Topfen-Soufflé mit Himbeerragout und Minze 

**3-Gang-Menü mit Suppe € 55,70 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter**

**4-Gang-Menü € 61,70 pro Person inkl. Jourgebäck und Butter**

# ALTERNATIV-MENÜ

## GEEIGNET FÜR ALLERGIKER, VEGETARIER UND VEGANER

Gurkenröllchen mit Hummus und Himbeeren 

\*\*\*

Klare Gemüsesuppe mit Wurzeljulienne 

\*\*\*

Pikantes Chili-Süßerdäpfel-Mais-Ragout mit Fisolen und Fenchelsamen 

\*\*\*

Nougat-Schokoladenmousse mit Beerenröster 

\*regional

\*\*Bio

\*\*\* Fairtrade

vegan 

vegetarisch 

# Getränke



Wählen Sie Ihre Getränke als Paket oder nach Verbrauch, um Ihre Veranstaltung optimal zu gestalten.

## Getränke-Paket Standard (für 5 Stunden)

- Hauswein Weiß und Rot
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Ottakringer Wiener Original
- Coca-Cola
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Almdudler
- Kaffee
- Tee

€ 49,90 pro Person

## Getränke-Paket Exklusiv (für 5 Stunden)

- Bouteillenwein Weiß/Rosé/Rot
- Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure
- Ottakringer Wiener Original
- Coca-Cola
- Orangensaft
- Apfelsaft
- Almdudler
- Kaffee
- Tee

€ 59,90 pro Person

## Getränke nach Verbrauch

Gerne übermitteln wir Ihnen bei Bedarf unsere Getränkekarte mit den Einzelpreisen

# Extras

Durch kleine Extras wird Ihre Veranstaltung zu etwas ganz Besonderem. Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl und erstellen für Sie ein rundum Paket, welches zu Ihnen passt.

- FOTOBOX (nach Verfügbarkeit) € 590,00  
mit digitaler Spiegelreflex-Kamera für optimale Belichtung, inkl.
- Auf- sowie Abbau und Organisation
  - Unbegrenzte Ausdrucke im Collagenformat
  - Lustige Photobooth Props aus Papier
  - Layout vorab wählbar
    - Streifen oder Postkartenformat, - Anzahl der Fotos pro Blatt (max. 4), - mit oder ohne Firmenlogo
  - Download der Bilder mittels Link und eigenem Passwort

Fotobox-Betreuung € 50,00 pro Stunde

AMBIENTE-BELEUCHTUNG in Ihrer Wunschfarbe € 920,00

MITTERNACHTSSNACK € 7,40 pro Person

(Gulaschsuppe oder vegane Erdäpfelsuppe mit Gebäck)

TONANLAGE MIT MIKROFON € 270,00

PIANO ODER FLÜGEL (nach Verfügbarkeit) € 290,00

GARDEROBE € 3,00 pro Person

Wir bieten für Sie und Ihre Gäste einen professionellen Gardoerben-Service an.

Dieser kann nach Belieben auf die Gesamtrechnung übernommen werden oder von den Gästen selbst vor Ort bezahlt werden.

STILECHTE COCKTAILBAR € 900,00

PROFI BARKEEPER:IN € 150,00 pro Stunde

BARKEEPER ASSISTENZ € 48,00 pro Stunde

COCKTAILS nach Verbrauch – gerne übermitteln wir Ihnen auf Wunsch unsere Cocktailkarte

Gerne bieten wir auch unsere COCKTAILMASCHINE mit einer Mindestabnahme-Stückzahl von 150 Cocktails an.

DJ (nach Verfügbarkeit) ab € 990,00

Verlängerungsstunde € 230,00 pro Stunde

**Gerne organisieren wir Zusätzliches wie zum Beispiel Bühne, Torten, Blumenschmuck, spezielle Dekoration, etc. für Sie.**

Preise auf Anfrage

## HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

- **Kann zwischen den Buffets und Menüs variiert werden?**

Ja, gerne können Sie Ihr eigenes Buffet oder Menü zusammenstellen.

Die angeführten Buffets/Menüs sind lediglich Vorschläge und können gerne entsprechend Ihren Wünschen und Bedürfnissen angepasst werden. Der Preis wird danach neu kalkuliert.

- **Ist ein Wahlmenü möglich?**

Leider nein – gerne servieren wir für Gäste mit Unverträglichkeiten unser Alternativmenü.

Eine vorherige Bekanntgabe der Anzahl ist gewünscht.

- **Handelt es sich um Brutto- oder Nettopreise?**

Unsere Preise sind brutto, das heißt inkl. Mehrwertsteuer

- **Wo wird der Aperitif serviert?**

Der Aperitif wird beim Eintreffen der Gäste in Ihrem gewählten Raum gereicht

- **Bis wann darf gefeiert werden?**

Max. bis 4:00 Uhr früh

- **Ist das Personal im Preis inkludiert?**

Grundsätzlich sind in unseren Preisen die Personalkosten inkludiert, es werden lediglich Köche

für die Buffetbetreuung verrechnet. Ab Mitternacht werden Personalkosten für unsere Servicemitarbeiter in Rechnung gestellt.

- **Was ist im DJ-Rundum-Paket inkludiert?**

DJ für 4 Stunden inkl. technischer Ausstattung, Auf- und Abbau



# Beste Beratung

## und 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, wir sorgen auch gerne für die nötige Unterhaltung. Ob musikalische Begleitung, Varieté-Einlagen oder Zauberei – wir gestalten für Sie 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 Weihnachtsfeier!**



Wiener Rathauskeller  
1010 Wien, Rathausplatz 1  
Tel.: +43 (0)1 405 12 10  
rhk-sales@wiener-rathauskeller.at

[www.wiener-rathauskeller.at](http://www.wiener-rathauskeller.at)

