

125
Jahre



GENUSS- PROGRAMM 2024



Wiener Rathauskeller

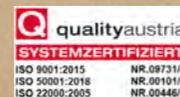
Rathausplatz 1

A-1010 Wien

Tel.: +43 (0)1 405 1210

E-mail: rhk-sales@wiener-rathauskeller.at

www.wiener-rathauskeller.at



Gedruckt auf Recyclingpapier aus 100% Altpapier aus österreichischer Produktion, hergestellt ohne Zusatz optischer Aufheller und Chlorbleiche.



INHALT

S. 4	Der Wiener Rathauskeller stellt sich vor
S. 6	Unsere Räumlichkeiten
S. 9	Snacks
S. 12	Zum Aperitif
S. 13	Buffet für Cocktails
S. 18	Flying Dinner
S. 20	Menü-Vorschläge
S. 25	Buffet-Vorschläge
S. 27	Kulinarische Highlights
S. 28	Rahmenprogramm
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!

Brigitte Grosz
Betriebsleiterin
Wiener Rathauskeller

Samuel Strnad
Betriebsleiter
Wiener Rathauskeller



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 unter anderem 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.



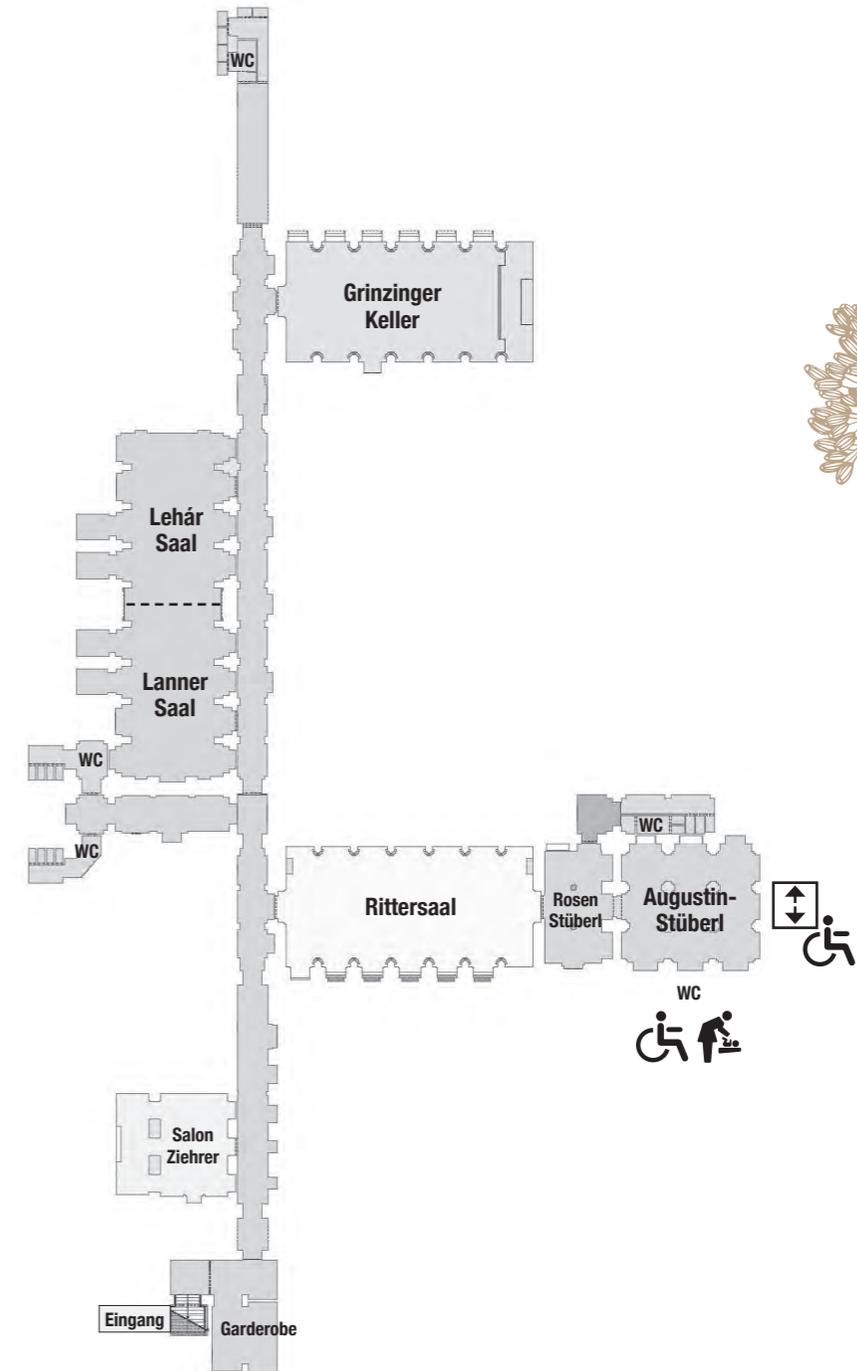
BESTE BERATUNG & ERFÜLLUNG IHRER VORSTELLUNGEN

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, Kabarett 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 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 Spiegel.



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 Weine degustationen oder kleinere Feierlichkeiten.



Lanner/Lehár-Saal
Raumkapazität: bis 180 Personen

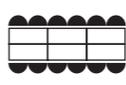
Der Saal wurde 2005 im Meiereistil von Rainer-Maria Latzke, dem Maler der Illusionen, neu gestaltet und empfängt seine Gäste seither in der Atmosphäre einer heiteren und lichtdurchfluteten Orangerie. Die beiden Säle wurden nach dem Wiener Walzerkomponisten Josef Lanner und nach dem Operettenkomponisten 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 2.950,00
ganztags 4.200,00

Augustin-Stüberl halbtags 1.150,00
ganztags 1.650,00

Lanner-Saal halbtags 1.500,00
ganztags 1.900,00

Lehár-Saal halbtags 1.500,00
ganztags 1.900,00

Lanner- & Lehár-Saal halbtags 2.950,00
ganztags 3.800,00

Grinzinger Keller halbtags 2.950,00
ganztags 3.800,00

Salon Ziehrer auf Anfrage

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

SNACKS

Croissant Mix

Gefüllte Mini-Croissants
mit Schinken, Salami oder Frischkäse pro Stück 4,80

Schwarzbrotstreifen

Schinken-Rucola-Creme
Thunfischcreme mit Kapern und getrockneter Tomate
Kürbiskernaufstrich mit Kresse
Feiner Bauernspeck mit Kren
Curry-Ei-Aufstrich pro Stück 3,90

Fingersandwich vom Vollkornbaguette und Weißbrot

(Folgende Fingersandwiches sind mit Butter bestrichen)

Oberösterreichischer Brie mit Trauben
Feiner Tiroler Bauchspeck mit Dijonsenf und Kren
Räucherlachs mit Senf-Dill-Mousse

Erbsen- und Karottencreme mit Sprossen
Hausgemachter Hummus mit getrockneten Paradeisern pro Stück 5,30

Jourgebäck gefüllt

(Alle Jourgebäck-Variationen sind mit Butter bestrichen)

Emmentaler mit Trauben
Feiner Tiroler Schinkenspeck mit Dijonsenf und Kren
Beinschinken mit Essiggurkerl pro Stück 4,80

Gefülltes Laugengebäck

Räucherlachs-Gervais

Basilikum-Ricotta 

Ziegenkäse mit Kresse 

pro Stück 4,80

Canapés

Graved Lachs mit Senf-Dill-Mousse und Wachtelei

Ricotta-Mousse mit Rohschinken-Chip

Feiner Beinschinken mit Muskatobers

Italienische Salami mit Stielkaper

Veganer Feta Aufstrich mit Majoran 

Apfel Karotten Creme mit Birnenchip 

pro Stück 4,80

Salate im Glas

Rindfleischsalat mit Kernöl und roten Zwiebeln

Gekräuterte Hühnerbrust auf Ananas Sojasprossen Sockel

Brotsalat mit Cherry Tomaten 

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

Tomatisierter Bohnensalat mit knusprigem Salbei 

pro Stück 4,70

Gebäck zum Salat

pro Stück 1,60

Knabbergebäck

Nüsse, Grissini, Soletti

pro Person 3,90

Süßes

Kleiner Apfel- oder Topfenstrudel 

pro Stück 4,10

Miniplunder 

pro Stück 4,10

Schokoladen- und Zitronenmuffins 

pro Stück 4,10

Mini Buttercroissant

pro Stück 4,10

Kleiner Gugelhupf (Schokolade-Nuss, Straciatella, Kürbiskern) 

pro Stück 4,50

Sacher Torte 

pro Stück 6,70

Petit Fours aus der hauseigenen Konditorei 

pro Stück 4,10

Ihr personalisiertes Dessert

Sacher-Würfel (4 x 4 cm) mit Ihrem Firmenlogo 

pro Stück 5,00

Rohkost

Gemüsesticks

mit dreierlei Dips 

pro Person 3,90

Obst

Obstkorb 

(für 10 Personen)

pro Korb 24,00



SNACKS

Frankfurter mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 6,90
Sacherwürstel mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 7,40
Debreziner mit Senf, Kren und Gebäck	pro Portion 7,40
Gulaschsuppe mit Gebäck	pro Portion 7,40
Schnitzsemmel vom Kalb	pro Portion 8,20
Schnitzsemmel vom Schwein	pro Portion 6,30
Schnitzsemmel vom Huhn	pro Portion 7,00
Beinschinkensemmel	pro Portion 4,80
Käsesemmel 	pro Portion 4,80

ZUM APERITIF

Standard

Karotte mit Champignon und Vogelmiere 	
Henderl-Salat mit Paprika	
Seesaibling mit Bärlauch und Salzgurke	
Beinschinkenröllchen mit Sauce Remoulade	
Kohlsprossen Grapefruit Salat mit Minzdressing 	
	3 Stück pro Gast 12,30
	4 Stück pro Gast 16,40

Premium

Tatar vom Alpenlachs mit Lachskaviar und Olivenöl	
Garnelenküchlein mit Limettendip	
Kichererbsen Salat mit Stangensellerie und Kreuzkümmel 	
Kalbstaftelzucchini Röllchen	
Pikante Rotwein-Feige mit Parma Schinken	
	3 Stück pro Gast 15,00
	4 Stück pro Gast 20,00

BUFFET FÜR COCKTAILS

Cocktail 1

Vorspeisen

Tatar von der Räucherforelle mit Kernöl-Gurke
Tranchen von der Hühnerbrust auf pikantem Glasnudelsalat
Zuckerschotensalat mit marinierten Himbeeren und Feta 

Hauptspeisen

Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln
Kleine Hühnerschnitzel mit Gurken-Rahm-Salat und Preiselbeeren
Maisstrudel auf saisonalen Ofengemüse 

Desserts

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

pro Person 39,60
inkl. Jourgebäck

Auf Wunsch können Sie diesen Cocktail auch mit Halal-Fleisch bestellen.

Preis auf Anfrage

Cocktail 2

Vorspeisen

Zander Ceviche mit eingelegten Spargel und Radieschen
Honig Melonen Mozzarella Salat mit Gurke und Cashewkernen ✓
Beinschinken Röllchen gefüllt mit französischen Salat

Hauptspeisen

Gegrillter Lachs auf lauwarmen Linsensalat mit konfierten Paradeisern
Rindsgulasch mit Serviettenknödel
Bio Spinat Knödel in Weißwein Sauce ✓

Desserts

Veganes Schokoladenmousse ✓
Beeren Creme Roulade ✓
Apfel- und Topfenstrudel ✓

pro Person 41,50
inkl. Jouregebäck

Auf Wunsch können Sie diesen Cocktail auch mit Halal-Fleisch bestellen.

Preis auf Anfrage



Cocktail 3 – ohne Schweinefleisch

Vorspeisen

Tempura-Garnelen am Zitronengrasspieß mit Wokgemüse
Marinierter Tafelspitz auf Fisolen Räucherpaprika Salat
Ziegenkäse mit getrockneten Paradeisern ✓

Hauptspeisen

Gegrilltes Hühnerfilet auf sautiertem mediterranen Gemüse mit Oliven
Ragout vom Rind in Zweigeltsauce dazu Bandnudeln
Green Oat Laibchen auf Angostura-Zitrus-Wurzelgemüse ✓

Desserts

Kaiserschmarren mit Röster der Saison ✓
Heidelbeer Frischkäse Küchlein ✓
Mocca Mousse mit gesüßter Schlagobershaube ✓

pro Person 43,70
inkl. Jouregebäck

Auf Wunsch können Sie diesen Cocktail auch mit Halal-Fleisch bestellen.

Preis auf Anfrage



Cocktail 4 – vegetarisch

Vorspeisen

Orangen Mizuna Salat mit Bergkäse und Lavendel ✓

Rote Linsen-Salat mit Orangendressing und gebratenen Apfelstücken ✓

Bulgur-Salat mit Jungzwiebel, Limetten und Orangen ✓

Hauptspeisen

Erbesen-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 40,30
inkl. Jouragebäck



Cocktail 5 – vegan

Vorspeisen

Quinoa Mais Cevice mit Baby Blattspinat und Okraschoten ✓

Glasnudelsalat mit Kürbis Trilogie, Kardamon und Lauchsprossen ✓

Bulgursalat mit Zwetschken und Rucola ✓

Hauptspeisen

Rotes Linsenragout mit Sesam Kichererbsen Bällchen ✓

Haferflocken-Laibchen auf Peperonata mit Salsa Dip ✓

Pilz Ravioli in Oliven Mangold Gemüse ✓

Desserts

Obstplatte von exotischen Früchten ✓

Karottenkuchen mit Zuckerguss ✓

Vegane Joghurt Creme mit Fruchtspiegel ✓

pro Person 42,60
inkl. Jouragebäck



FLYING DINNER Nr 1

Eintreffen der Gäste

Verschiedene Sorten von Grissini

Vorspeisen (3 Portionen pro Gast)

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

Geräuchertes Forellenfilet mit Wildkräutersalat, Himbeeren und karamellisierten Walnusshälften

Geflämmtter Ziegenkäse auf pikantem Paprika-Kraut-Salat ✓

Hauptspeisen (4 Portionen pro Gast)

Hausgemachte faschierte Bällchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel

Pochiertes Saiblingsfilet auf Zitronen-Risotto

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

Erdäpfelpuffer mit Dill-Röstgemüse und gebratenen Kirscharadeisern ✓

Desserts (3 Portionen pro Gast)

Topfenknödel mit gezuckerten Butterbrösel ✓

Melonen-Minze-Cocktail mit Maraschino verfeinert ✓

Petit Fours gemischt ✓

pro Person 55,50
inkl. Jouragebäck



FLYING DINNER Nr 2

Eintreffen der Gäste

Blätterteigstangen mit Olive, Rosmarin und Meersalz - auf den Tischen eingestellt

Vorspeisen (3 Portionen pro Gast)

Kürbissalat mit gerösteter Saat und Affila Kresse ✓

Schinkenröllchen mit Wachtelei

Pilzsülzchen auf Estragon-Gemüse-Vinaigrette

Hauptspeisen (4 Portionen pro Gast)

Gebackenes Stück von der Hühnerkeule auf Erdapferl-VogerlSalat mit Kernöl

Gegrillte Polentascheibe auf tomatisierten Kichererbsen-Paprika-Gemüse ✓

Kalbsrahmgulasch mit Pressknödel

Zanderwürfel in Zitrone und Orange pochiert auf Dill-Fisolen

Desserts (3 Portionen pro Gast)

Apfelstrudel mit Schlagobers ✓

Banoffee ✓

Zitronenkuchen mit Frischkäse und Beeren ✓

pro Person 55,50
inkl. Jouragebäck



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 Zwetschenröster 

pro Person 48,20
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Geschmortes und eingelegtes Gemüse mit Pastinaken
auf Kürbispüree mit Räucherfisch

pro Person 55,70
inkl. Couvert

Menü 2

Paradeisercremesuppe mit Obers und Basilikumpesto 

Gebatene Hühnerbrust auf Walnuss Taglille mit Grana

Veganes Schokoladenmousse mit Beerenragout 

pro Person 43,90
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Salat von Mango, Sumach und
Kichererbsen mit Maischips 

pro Person 49,90
inkl. Couvert

Menü 3

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten

Traditionell gekochter Tafelspitz
mit Erdäpfelschmarren, Cremespinat,
Schnittlauchsauce und Apfelkren

Powidltascherl mit Apfelmus 

pro Person 48,70
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

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

pro Person 56,20
inkl. Couvert

Menü 4

Alt Wiener Erdäpfelcremesuppe mit Pilzen

Perlhuhn mit Semmelfülle, Polenta und gerösteten Pilzen

Topfenstrudel mit Weichselragout und Schlagobers 

pro Person 49,10
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Rosa Kalbstafelspitz mit Wildkräutern und Kernölemulsion

pro Person 56,60
inkl. Couvert

Menü 5

Chilli Hokkaido Cremesuppe mit Apfelstücken 

Gegrillter Wolfsbarsch und Riesengarnele
mit Safranrisotto und saisonalem Gemüse

Nougatknödel auf saisonalem Fruchtröster 

pro Person 55,70
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Zucchini-Fenchel-Salat mit Granatapfel 

pro Person 61,70
inkl. Couvert

Menü 6

Cremesuppe der Saison

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

Apfelstrudel mit Vanille-Schlagobers 

pro Person 57,30
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Schafkäsebällchen mit Aceto Balsamico auf Birnen-Vogerlsalat 

pro Person 63,30
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 weichem Kern
und cremigem Vanilleeis 

pro Person 61,20
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Sashimi von der österreichischen Lachsforelle
mit Lachskaviar und cremigem Oberskren

pro Person 68,70
inkl. Couvert



Menü 8

Rinderkraftsuppe mit Fleischstrudel

Zwiebelrostbraten mit Rosmarinerdäpfeln,
Senfgurke und Röstzwiebel

(ab 100 Personen servieren wir einen geschmorten Zwiebelrostbraten)

Mohnsoufflé mir Waldbeeren Ragout

pro Person 48,20
inkl. Couvert

4-Gang-Menü mit:

Rotkrautsalat mit Lachsroschen
und Cranberries

pro Person 55,70
inkl. Couvert

ALTERNATIVMENÜ

(GEEIGNET FÜR ALLERGIKER*, VEGETARIER UND VEGANER)

Klare Gemüse-Bouillon mit Gemüsestreifen

Basilikum-Erdäpfelpuffer auf pikantem, gegrillten Paprika und 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 Marillenchnetney

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

Kümmelbraten am Buffet tranchiert,

mit hausgemachtem Speck-Kraut-Salat, Senf und Kren

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

Topfengnocchi mit Champignons, Blattspinat und Chillibutter

Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Orangen-Wirsinggemüse

Desserts

Banoffee

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Hausgemachtes Apfelkompott mit Crumbles

Erdbeer-Biskuitroulade

Frische Obstplatte

pro Person 52,60
inkl. Jourgebäck

Käse als Buffeterweiterung buchbar

Auswahl an österreichischem Käse mit Butter, Chutney, Nüssen,

Brotauswahl und Jourgebäck

pro Person 9,00

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

pro Person 6,00



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 Maispoulardenbrust mit cremiger Kräuterpolenta und gegrilltem Gemüse

Gegrillte Kräuter-Kohlrabi-Schnitzel auf geschmortem Rübengemüse 

Gebratenes Lachsfilet mit Kräutern, sautiertem Gemüse und Duftreis

Desserts

Leichte Topfencreme mit Mango-Passionsfrucht 

Powidl-tascherl in Butterbrösel mit Apfelmus 

Veganes Kokos-Panna Cotta mit Himbeerröster 

Bananen-Schoko-Walnusskuchen 

Frische Obstplatte 

pro Person 51,40
inkl. Jourgebäck

Käse als Buffeterweiterung buchbar

Auswahl an österreichischem Käse mit Butter, Chutney, Nüssen,

Brotauswahl und Jourgebäck 

pro Person 9,00

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

Preis auf Anfrage

KULINARISCHE HIGHLIGHTS

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

Gerstner's Dessert-Buffer

Genießen Sie ein Dessertbuffet der Superlative von Gerstner K.u.K. Hofzuckerbäcker.

Torten Auswahl auf Wunsch

Preis auf Anfrage

Gerstner's Näschereien

Konfekt, Pralinen, Trüffel und Makronen

pro Stück 4,10
Etagere mit 20 Stück am Tisch eingestellt 82,00



Gerstner
WIEN 1847

RAHMENPROGRAMM

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
---	----------	----------

DJ- Set

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	990,00
Verlängerungsstunde	pro Stunde	230,00

Kabarettshow

Genießen Sie gemeinsam einen unterhaltsamen Abend und runden Sie Ihr Dinner mit einer Kabarettshow zwischen den Gängen ab. Wir arbeiten mit vielfältigen Partnern zusammen, kommen Sie bei Interesse gerne auf uns zu.

Preis auf Anfrage

Tanzkurs und Showeinlage mit unserem Partner der Tanzschule Rueff

Verbinden Sie Ihr Dinner mit einem professionellen Tanzkurs und erlernen Sie Standardtänze wie den Wiener Walzer an einem Abend. Als besonderes Highlight gibt es eine Show-Tanzeinlage und die Teilnehmer erhalten eine Urkunde

Preis auf Anfrage

GETRÄNKE

Als Aperitif empfehlen wir

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

Sekt/Prosecco

Prosecco Spumante Brioso	0,75 l	59,20
Schlumberger Sparkling	0,75 l	71,20
Schlumberger Goldeck	0,75 l	62,30

Weißwein

Grüner Veltliner Weingut Cobenzl	0,75 l	41,50
Grüner Veltliner Federspiel Terrassen Weingut Domäne Wachau	0,75 l	41,50
Wiener Gemischter Satz Weingut Mayer am Pfarrplatz	0,75 l	48,90
Gemischter Satz Reisenberg Weingut Cobenzl	0,75 l	48,90
Pinot Blanc Weingut Höpler	0,75 l	41,50
Weißburgunder Weingut Klosterkeller Siegendorf	0,75 l	41,50
Riesling Strass im Straßertal Kamptal DAC Weingut Topf	0,75 l	48,90
Riesling Urgestein Weingut Gobelsburg	0,75 l	41,50
Gelber Muskateller Südseiermark DAC Weingut Strauss	0,75 l	48,90
Jakobi Sauvignon Blanc Weingut Gross & Gross	0,75 l	48,90
„Wiener Rathauskeller Selektion“ Grüner Veltliner Karmeliterberg DAC Weingut Hermann Moser	0,75 l	44,60
Estoras Sauvignon Blanc Weingut Esterházy	0,75 l	41,50

Rotwein

Zweigelt Neusiedlersee DAC Weingut Scheiblhofer	0,75 l	44,50
Blaifränkisch Weingut Salzl	0,75 l	44,50
Estoras Rot (Bf, Zw, Me) Weingut Esterházy	0,75 l	41,50
Blaifränkisch Classic Weingut Reumann	0,75 l	44,50
Cuvée Carnuntum (Zw, Bf) Weingut Markowitsch	0,75 l	41,50
Pinot Noir Weingut Reinisch	0,75 l	44,50
„Wiener Rathauskeller Selektion“ Zweigelt Classic Weingut Kiss	0,75 l	41,50
Zweigelt Weingut Cobenzl	0,75 l	41,50
Merlot Weingut Malteser Ritterorden	0,75 l	47,90
Cuvée Kommende Mailberg (CS, Me) Weingut Malteser Ritterorden	0,75 l	49,90

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	7,90
	0,33 l	3,90
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0,33 l	4,30
Rauch Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l	4,30
Almdudler	0,35 l	4,30

Kaffee/Tee

BIO-Tee aus dem Hause Meinl, verschiedene Sorten	4,40
Kleiner Schwarzer/Kleiner Brauner	3,80
Großer Schwarzer/Großer Brauner	5,20
Melange / Cappuccino	4,50

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

Bier

Ottakringer Wiener Original Fass	50 l	690,00
	0,30 l	5,40
	0,50 l	6,90
Ottakringer Wiener Original	Fl. 0,33 l	5,90
Null Komma Josef	Fl. 0,33 l	5,00

Longdrinks

Whiskey Cola	9,90
Gin Tonic	9,90
Vodka Lemon	9,90
Vodka Orange	9,90
Vodka Red Bull	9,90
Cuba Libre	9,90

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere Longdrinks an.

Spirituosen & Digestiv auf Anfrage

Cocktails

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

Gin-Basil-Smash	14,50
Negroni	14,50
Moscow Mule	14,50
Mojito	14,50
Caipirinha	14,50
Martini Fiero Sprizz	14,50
Martini Vibrante & Tonic (alkoholfrei)	12,50
Virgin Mojito (alkoholfrei)	12,50

Gerne bieten wir Ihnen auf Anfrage weitere Cocktails an.
Bei Buchung einer Cocktailbar wird ein Barkeeper verrechnet.

Die Verrechnung des Barkeepers erfolgt nach der benötigten
Stundenanzahl, mindestens jedoch 4 Stunden.

Gerne bieten wir Ihnen auch unsere Cocktailmaschine mit einer
Mindestabnahme Stückanzahl von 150 Cocktails an.

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	19,10
pro Person für 2 Stunden	32,20
pro Person für 3 Stunden	45,30

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	21,60
pro Person für 2 Stunden	37,30
pro Person für 3 Stunden	49,90

GETRÄNKEAUSWAHL FÜR IHRE KONFERENZ

Getränke werden zur Selbstbedienung aufgebaut

BIO- & Fairtrade-Kaffee in der Thermoskanne	8 Tassen	32,50
BIO-Tee in der Thermoskanne	8 Tassen	24,90
Vöslauer Mineral, mit oder ohne Kohlensäure	Fl. 1 l	10,40
Rauch Orangensaft	Fl. 1 l	20,40
BIO-Orangensaft von Hasenfit	Fl. 1 l	21,00
Rauch Apfelsaft	Fl. 1 l	20,40
BIO-Apfelsaft naturtrüb, Hasenfit	Fl. 1 l	21,00
Birnensaft naturtrüb	Fl. 1 l	21,00
BIO-Traubensaft naturtrüb	Fl. 1 l	24,80
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 sind die Personalkosten für 6 Stunden sowie der Auf- und Abbau inkludiert. Alle anderen Veranstaltungen bzw. darüber hinausgehende Stunden werden extra verrechnet.

Bei Veranstaltungen mit Stehbuffet oder Buffet werden die vor Ort benötigten Köche verrechnet.

Bei Veranstaltungen mit einem Wahlmenü werden die vor Ort zusätzlich benötigten Köche verrechnet.

Für unser Team verrechnen wir pro Stunde folgende Preise:

Veranstaltungsleiter/in	pro Stunde	54,20
Servicemitarbeiter/in	pro Stunde	48,00
Chefkoch/Chefköchin	pro Stunde	82,20
Koch/Köchin	pro Stunde	50,50
Barkeeper/in	pro Stunde	150,00

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	12,00
Spirituosen	pro geöffnete Flasche	28,90

CATERINGPAUSCHALE & TRANSPORTKOSTEN

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

Cateringpauschale	pro Person	8,90
Transportkosten	pro Stunde	350,00

MENÜKARTEN & SONSTIGES

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

Standard-Menükarte mit Firmenlogo	pro Stück	2,60
Menükarte auf hochwertigem Papier mit individuellem Design	pro Stück	4,70
Etageren	pro Stück	15,50
Serviettenringe	pro Stück	2,00

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 920,00

Technik-Package

Soundanlage (Mischpult, Verstärker, Boxen) inkl. 1 Handmikrofon 250,00
Beamer & Leinwand ab 800,00
Fahrbarer 68 Zoll Fernseher zur Übertragung vom Laptop 270,00
Auf Wunsch ist ein Techniker während Ihrem Event für Sie vor Ort. Preis auf Anfrage

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 3,00

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 2024. Änderungen vorbehalten.

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