



FEIERN VERANSTALTUNGEN



2024

FEIERN | VERANSTALTUNGEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

es gibt viele Gründe um ein Fest zu geben. Ob Firmenevent, Hochzeit, Taufe oder Geburtstagsfeier – die Schick-Hotels & Restaurants in Wien bieten für jeden Anlass den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Wir verfügen über gut ausgestattete und ruhige Veranstaltungsräume mit Tageslicht und gepflegtem Ambiente.

Erleben Sie im ältesten Hotel Wiens, dem Hotel Stefanie, mit dem eleganten Restaurant „Stefanie“ Wiener Tradition und klassische Wiener Küche vom Feinsten. Das Hotel Erzherzog Rainer mit dem Restaurant „Wiener Wirtschaft“ lädt ein zu kreativen saisonalen Wiener Wirtshausschmankerln in gemütlicher und entspannter Atmosphäre mit Wiener Charme.

Modernste Technik, leichte Erreichbarkeit, zentrale und verkehrsgünstige Lage sowie der charmante Schick-Service runden das umfassende Angebot perfekt ab.

Für Ihre Veranstaltung und Feier bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionelle Dienstleistung und aufmerksamste Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihres Festes. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstigen Leistungen der 4-Sterne-Hotels zur Verfügung.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für eine erfolgreiche Veranstaltung.

Die angeführten Buffets, Speisen und Arrangements sind selbstverständlich nur ein kleiner Teil der möglichen Variationen. Wenn Sie es wünschen, passen wir unser Angebot im Rahmen eines persönlichen Gespräches gerne Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Freundliche Grüße,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Peter Buocz', written in a cursive style.

Peter Buocz | *Direktor*
Schick Hotels – Wiens charmante Privathotels

Herzlich willkommen in den Schick Hotels und Restaurants,

die Schick Hotels begrüßen seit mehr als 400 Jahren zufriedene Gäste aus aller Welt. Der Charme und die Tradition Wiens sowie die Freude, mit der wir unsere Gäste willkommen heißen und betreuen, sind in allen Schick Hotels und Restaurants spürbar. Dieses positive Gefühl setzt sich in unseren einladenden Veranstaltungsräumen fort.

Mein Name ist Jeniffer Kuba. Ich unterstütze Sie sehr gerne bei der Planung Ihrer Feier. Seit 2008 bin ich Mitglied der Schick-Familie. Getreu meinem Motto „Gemeinsam kann man alles erreichen“ stehe ich Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Der Leitsatz der Schick Hotels lautet „Wiens charmante Privathotels“. Für mich bedeutet das, Ihre Erwartungen zu übertreffen. Ich möchte Sie nicht nur zufrieden stellen. Mein Ziel ist es, Sie zu begeistern.

Die Veranstaltungsräume in den zwei Schick Hotels - Hotel Stefanie und Erzherzog Rainer - und die zwei Schick Restaurants - Stefanie und Wiener Wirtschaft - bieten den passenden Rahmen für jede Art von Festivität. Zusätzlich hat jeder Raum noch seine besonderen „Schmankerln“. Sehr gerne möchte ich die Gelegenheit nutzen, Ihre Vorstellungen und Wünsche persönlich mit Ihnen zu besprechen. Nur wenn ich weiß, was Sie suchen, kann ich Sie bei Ihrer perfekten Feier unterstützen.

Ich freue mich schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit charmanten Grüßen,

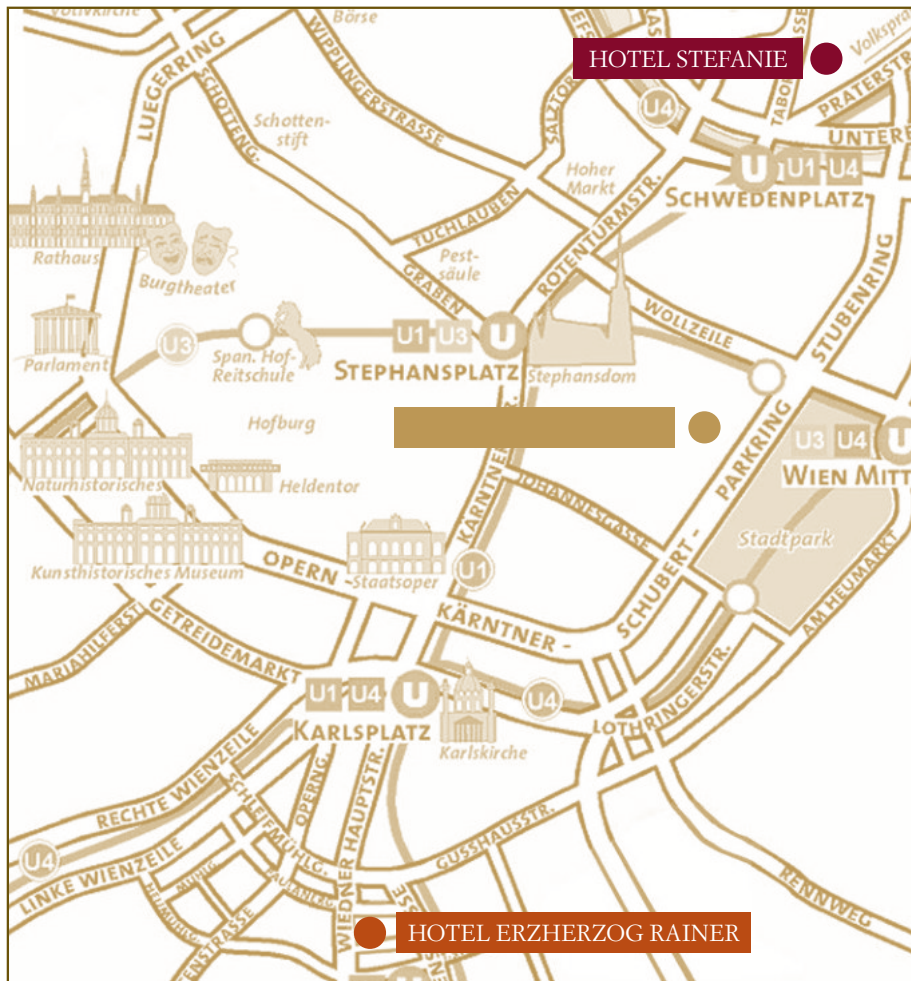


Jeniffer Kuba | *Bankettleiterin*

T: +43 (1) 211 50-520

E: bankett@schick-hotels.com

WIEN



HOTEL STEFANIE
Taborstraße 12 | 1020 Wien

HOTEL ERZHERZOG RAINER
Wiedner Hauptstraße 27-29 | 1040 Wien

Partner von



Ausgezeichnet vom Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft mit dem







GESCHICHTE KULINARISCH ERLEBEN

im Restaurant „STEFANIE“

Mit dem Restaurant „Stefanie“ lassen die Schick Hotels die traditionelle, gehobene Wiener Küche hochleben. Die „Rezeptur“ ist schnell erklärt: regionale Spitzenprodukte, jede Menge Wiener Charme und köstliche Gaumenfreuden mit viel Geschichte. Die umfangreiche Speisekarte offeriert nicht nur feinste Wiener Klassiker wie „Wiener Schnitzel“ oder „Alt-Wiener Tafelspitz“, kurze Anekdoten erklären zudem den geschichtlichen Hintergrund der traditionellen Gaumenfreuden.

Die geschichtsträchtigen Ambitionen und die gehobene klassische Wiener Küche finden sich auch in den Buffets, Menüs und Arrangements für Ihr Fest im Hotel & Restaurant Stefanie wieder. Ob Jubiläum, Firmenfeier, Geburtstag, Weihnachtsfest oder Hochzeit – welchen Anlass zum Feiern Sie auch haben, die stilvollen Räumlichkeiten und der elegante Festsaal mit direktem Zugang zum ruhigen Hofgarten sind der ideale Rahmen für Feste mit bis zu 170 Gästen. Feiern mit Tradition!

HOTEL STEFANIE
Taborstraße 12 | 1020 Wien

KONTAKT: Jeniffer Kuba/Bankettleiterin
T: +43 (1) 211 50-520, E: bankett@schick-hotels.com

Festsaal 235 m² - in 3 Teile unterteilbarBibliothek 45 m²

MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

HOTEL STEFANIE	RUNDE TISCHE Buffet Menü	EINZELTISCHE Buffet Menü	COCKTAIL
Festsaal (Saal I / II / III)	90 bis 140	90 bis 150	176
Festsaal (Saal II / III)	50 bis 110	40 bis 120	150
Festsaal (Saal III)	20 bis 40	20 bis 40	50
Konferenzsaal	60	30 bis 60	120
Bibliothek		bis 16	40

Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen erstellt werden.

Gesonderte Bedingungen an Samstagen von 01. Mai - 30. September!

Detaillierte Raumpläne senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu oder finden Sie auf unserer Homepage
feiern.schick-hotels.com



Veranstaltungsräume mit elegantem Ambiente, Wiener Tradition & Charme

Leichte Erreichbarkeit und zentrale Lage in der Stadt

Persönliche und zuverlässige Betreuung von der Planung bis zur Ausführung

Freundliches, aufmerksames und charmantes Service

Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Grundprodukten

Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements

Überschaubare und planbare Kosten

BUFFET „KRONPRINZ RUDOLPH“

DREIERLEI VOM HERING

SCHINKENVARIATION VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN
und
ZWEIERLEI VON MOZZARELLA
(als Terrine und mit Tomaten und Basilikum)

KÖSTLICHKEITEN VON WIENER GEMÜSE

SALATE DER SAISON
mit hausgemachten Dressings

KRÄFTIGE RINDSUPPE
mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel
oder
SAISONALE CREMESUPPE - je nach Jahreszeit heiß oder kalt serviert

WIENER TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse, Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren

KALBSBRATEN
mit Champignonreis und Zucchinigemüse

AUSGELÖSTES WIENER BACKHUHN
mit frittierten Kräutern und Petersilienkartoffeln

GEBRATENES SAIBLINGSFILET
mit Zitronenbutter und cremigem Zartweizen

VEGETARISCHE RAVIOLI
mit Schnittlauchbutter

FRISCHER FRUCHTSALAT

SCHOKOLADENMOUSSE MIT BEEREN
im Glas

HAUSGEMACHTER KAISERSCHMARREN
mit saisonalem Röster

ÖSTERREICHISCHER KÄSE vom Brett

€ 56,00 pro Person
(ab 20 Personen möglich)

BUFFET „KAISERIN ELISABETH“

TRILOGIE VOM LACHS

Geräuchert, gebeizt und als Terrine, mit Oberskren und Honig-Senf-Dillsoße

VON RIND & KALB

Gesülzter Tafelspitz, Roastbeef mit Preiselbeeren und Kalbsparfait

VON SCHAF & ZIEGE

Terrine vom Waldviertler Schafskäse, Ziegenkäsebällchen im Kürbiskernmantel und Hirtensalat mit Schafskäse

EINGELEGTES WIENER GEMÜSE

SALATE DER SAISON

mit hausgemachten Dressings

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberknödel

oder

SAISONALE CREMESUPPE - je nach Jahreszeit heiß oder kalt serviert

GEBRATENER KALBSRÜCKEN

mit Veltlinschalotten, Karottenmelange und Kartoffelgratin

MEDAILLONS VOM „SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN“

mit Pfefferrahmsoße und cremiger Polenta

ESTERHÁZY RINDSBRATEN

mit Herzoginnenkartoffeln

IN BUTTER GEBRATENES FORELLENFILET

mit Letscho und Kräuterreis

SAISONALER VEGETARISCHER STRUDEL

dazu Kräuterdip

WIENER APFELSTRUDEL

mit Vanillesoße

PANNA COTTA

GEFÜLLTE BRANDTEIGKRAPFERL

auf Fruchtspiegel

AUSWAHL AN PÉTITS FOURS

ÖSTERREICHISCHER KÄSE vom Brett

€ 63,00 pro Person
(ab 20 Personen möglich)

BUFFET „KAISER FRANZ JOSEPH“

VON DER FLUGENTE

Pastete und feine Streifen von der geräucherten Brust, mit Pflaumen und Preiselbeeren

VON GERÄUCHERTEN EDELFISCHEN

Lachs, Saibling und Forellenröllchen in Sesam, dazu gefüllte Gurken, Honig-Senfsoße und Oberschme

VOM KALB

Pastete, Sülzchen und Vitello Tonnato, mit pikanter Kräutersoße

VOM ROTWILD

Auswahl an Pasteten und Terrinen, dazu Portweingelee und Kumquatchutney

SALATE DER SAISON

mit hausgemachten Dressings

CONSOMMÉ DOUBLE

mit Kaiserschöberl und Portwein

ROSA GEBRATENES FILET VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND

mit getrüffeltem Jus, Gemüsestäbchen und Karotten-Steinpilzgratin

GESCHMORTE BACKERL VOM „SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN“

mit glacierten Karotten und Selleriepüree

AUSGELÖSTES WIENER BACKHUHN

mit frittierten Kräutern und Petersilienkartoffeln

LAMMKRONE

auf mediterranem Gemüse, mit Cous Cous

GEBRATENES MITTELSTÜCK VOM LACHS

mit Frischkäse überbacken, auf Safranreis

GETRÜFFELTE WIENER KRAUTFLECKERL

BUCHTELN mit Vanillesoße

CRÈME BRÛLÉE

mit Basilikum-Ribiselmarmelade

SALAT VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN

mit Kirschlikör

TIRAMISU

der Saison im Glas

ÖSTERREICHISCHER KÄSE vom Brett

€ 73,00 pro Person
(ab 20 Personen möglich)

VERANSTALTUNGS-MENÜS GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Gestalten Sie Ihr spezielles Veranstaltungsmenü ganz nach Ihrem Geschmack.

Sie wählen einfach aus den angeführten Speisen und stellen so Ihr Menü zusammen, nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!

(Ab 15 Personen möglich.)

VORSPEISEN:

GERÄUCHERTE FISCHE AUS DEM MEER & AUS HEIMISCHEN GEWÄSSERN
dazu gefüllte Gurken und Krensoße

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF
mit Tafelspitzsülzchen, gefüllten Artischockenherzen und Sauce Tyrolienne

HAUSGEMACHTE ANTIPASTI-VARIATION
mit Gemüsesülzchen und Balsamico-Preiselbeersoße

„VON DER FLUGENTE“

Pastete und feine Streifen von der geräucherten Brust, mit gedörrten Pflaumen und Johannisbeersoße

Aufpreis: € 4,00 pro Person

GARNELENTERRINE, SHRIMPSCOCKTAIL & SAUTIERTE KREBSSCHWÄNZE
auf Blattsalat

Aufpreis: € 4,00 pro Person

SUPPEN:

CONSOMMÉ VOM RIND
mit Frittaten, Grießnockel oder Leberknödel

SAISONALE CREMESUPPE - je nach Jahreszeit heiß oder kalt serviert

VEGETARISCHE UND VEGANE HAUPTSPESIEN:

VEGETARISCHE RAVIOLI
mit Schnittlauchbutter

SPINAT-SCHAFFSKÄSESTRUDEL
auf Ratatouille, mit Kräuterrahm

GEMÜSE-CURRY
mit Basmatireis

EIERNOCKERL

QUINOA
mit veganer Sauce Bolognese

VEGANES CHILI

VERANSTALTUNGS-MENÜS

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

HAUPTSPEISEN:

SUR- ODER SCHOPFBRATEN mit warmem Krautsalat und Serviettenknödeln

CORDON BLEU VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN
mit gemischtem Salat und Petersilienkartoffeln

GLACIERTE MAIS-HÜHNERBRUST mit jungen Karotten und cremiger Polenta

AUSGELÖSTES WIENER BACKHUHN mit frittierten Kräutern und Kartoffel-Vogersalat

GEBRATENES MITTELSTÜCK VOM LACHS mit Frischkäse überbacken, auf Safranreis

WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken, mit Petersilienkartoffeln

GEBRATENE KALBSRÜCKENSCHNITTE
mit Melange von Karotten und gelben Rüben, dazu Kartoffelgratin

WIENER TAFELSPITZ
mit Wurzelgemüse, Apfelkren, Schnittlauchsoße und Röstkartoffeln

ZWIEBELROSTBRATEN
mit knusprigen Röstzwiebeln, dazu Zwiebelkartoffeln und Salzgurkenfächer

REHMEDAILLONS IM SPECKMANTEL
mit Holundersoße, Apfelrotkraut und gebackenen Kartoffelknödeln

Aufpreis: € 5,00 pro Person

ROSA GEBRATENE LAMMKRONE
auf mediterranem Gemüse, mit Kräuter-Cous Cous

Aufpreis: 5,00 pro Person

ROSA GEBRATENES FILET VOM ÖSTERREICHISCHEN RIND
mit getrüffeltem Jus, Gemüsestäbchen und Rosmarinkartoffeln

Aufpreis: € 5,00 pro Person

DESSERTS:

TOPFEN-OBERSCREMENOCKERL mit frischen Beeren

FRISCHER FRUCHTSALAT mit Ananasstücken und Kokoslikör

MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE mit saisonalen Früchten

WIENER KAISERSCHMARREN mit karamellisierten Äpfeln und Zwetschkenröster

GEZOGENER APFELSTRUDEL mit Vanillesoße

BUCHTELN mit Vanillesoße

Aufpreis: € 3,00 pro Person

AUSWAHL VON ÖSTERREICHISCHEM KÄSE

FIXES 3 GANG MENÜ MIT SUPPE € 42,00 pro Person

FIXES 3 GANG MENÜ MIT VORSPEISE € 46,00 pro Person

FIXES 4 GANG MENÜ € 51,00 pro Person

4-GÄNGIGES WAHLMENÜ € 57,00 pro Person

(Vorspeise, 2 Suppen und 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)

(ab 15 Personen möglich)

Selbstverständlich können Sie Ihr ganz individuelles Menü zusammenstellen. Für jede weitere Wahlmöglichkeit erhöht sich der Menüpreis um € 3,-. (Als Beispiel: Fixes 3 Gang mit Suppe € 42,- pro Person auf eine Wahlmöglichkeit bei der Hauptspeise erweitern – 1 Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Dessert – ergibt sich ein Menüpreis von € 45,- pro Person).

IHR EXKLUSIVES MENÜ FÜR IHR FEST „ALT-WIENER SCHMANKERL-REISE“



Wien war und ist Schmelztiegel verschiedenster Kulturen. Das beweist ein Blick in die Speisekarte. Begeben Sie sich auf die Alt-Wiener Schmankerl-Reise und genießen Sie einen kulinarischen Streifzug durch die ehemaligen Kronländer der österreichischen Monarchie, garniert mit Einblicken in die Geschichte der Wiener Küche.

Kulinarische Fragen und Antworten erwarten Sie ebenso wie 7 köstliche Wiener Schmankerl, ein Pfiff Bier, österreichischer Wein, ein Wiener Kaffee und ein „historisches Erinnerungsstück“.

7 SCHMANKERL, DIE IHREN GAUMEN ADELN

KALBSGULASCH MIT SALZSTANGERL
serviert mit einem Pfiff Ottakringer Pils

HAUSGEMACHTE RINDSUPPE
mit Frittaten und Kaiserschöberl

WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT
begleitet von einem Glas österreichischen Wein

TAFELSPITZ MIT KLASSISCHEN BEILAGEN
Röstkartoffeln, Schnittlauchsoße und Apfelkren

POWIDLTAASCHERL, APFELSTRUDEL, KAISERSCHMARREN
dazu eine Wiener Melange

TRADITION GENIESSEN - PRO PERSON € 68,00 INKL. GEDECK UND GETRÄNKEN

Lust auf mehr? - Buchen Sie begleitend zur „Alt-Wiener Schmankerl-Reise“ eine etwa 2-stündige Moderation durch einen erfahrenen Wiener Fremdenführer unseres Vertrauens.

Sie werden während des Menüs mit Wissenswertem über die Wiener Küche und deren Entstehung, kurzweiligen Anekdoten sowie amüsanten und informativen Geschichten aus der Kaiserzeit und dem alten Wien unterhalten.

Die Moderation ist in fast allen Sprachen möglich.

Preis: € 230,00

Bitte um rechtzeitige Reservierung!



WIENER wirtschaft



GENUSS TRIFFT GEMÜTLICHKEIT im Restaurant „WIENER WIRTSCHAFT“

Das Ambiente ist gemütlich, die „Wiener Wirtschaft“ ist eine „echte“ Wiener „Gast-“Wirtschaft! Lassen Sie sich in der ungezwungenen und lockeren Atmosphäre verwöhnen und genießen Sie typische Wiener Wirtshaus-Schmankerl, Klassiker der Wiener Küche und süße Gustostückerl. Dazu erwarten Sie mehrere Sorten Bier vom Fass, sowie österreichische Weine und Edelbrände.

Sowohl das Restaurant als auch die beiden Veranstaltungsräume „Salon“ (für bis zu 40 Gäste) und „Serviette“ (für bis zu 80 Gäste) in Alt-Wiener Stil laden zum Genuss der bodenständigen Gaumenfreuden im Rahmen Ihrer Feier ein. Ob Polterabend, Sponson, Geburtstagsfest oder Firmenfeier – der Wiener Schmah kommt neben der persönlichen Betreuung nie zu kurz und sorgt für beste Stimmung!

HOTEL ERZHERZOG RAINER
Wiedner Hauptstraße 27-29 | 1040 Wien

KONTAKT: Jeniffer Kuba/Bankettleiterin
T: +43 (1) 211 50-520, E: bankett@schick-hotels.com

Salon 60m²Serviette 80m²

MAXIMALE PERSONENANZAHL BEI DEN RAUMSTELLUNGEN:

HOTEL ERZHERZOG RAINER	BLOCK ODER U-TAFEL	EINZELTISCHE	COCKTAIL
Salon	24 bis 30	bis 36	bis 40
Serviette	bis 22	bis 50	bis 80
Wiener Wirtschaft		bis 60	

Selbstverständlich können auch andere Raumstellungen nach Ihren Vorstellungen und Bedürfnissen erstellt werden.

Detaillierte Raumpläne senden wir Ihnen bei Interesse gerne zu oder finden Sie auf unserer Homepage
feiern.schick-hotels.com



Veranstaltungsräume mit elegantem Ambiente, Wiener Tradition & Charme
 Leichte Erreichbarkeit und zentrale Lage in der Stadt
 Persönliche und zuverlässige Betreuung von der Planung bis zur Ausführung
 Freundliches, aufmerksames und charmantes Service
 Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Grundprodukten
 Möglichkeit zur flexiblen Zusammenstellung Ihres Arrangements
 Überschaubare und planbare Kosten.

BUFFET „GASTWIRTSCHAFT“

HAUSGEMACHTES TAFELSPITZSÜLZCHEN
mit Paprikavinaigrette und roter Zwiebel

GERÄUCHERTES MAKRELENFILET UND THUNFISCHMOUSSE
mit Dillsensoße, Oberskregarnitur und Kapernbeeren

SCHINKEN-, SPECK- UND WURSTSPEZIALITÄTEN VOM SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN
mit marinierten Pilzen, Pfefferoni und Senfgurken

SALATE DER SAISON
mit hausgemachten Dressings

CREMESUPPE DER SAISON
mit Croutons

IN ZWEIGELT GESCHMORTER RINDSBRATEN
mit Kroketten und Wurzelgemüse

GEBRATENES FORELLENFILET MIT LIMETTEN AUF CREMIGEN LAUCH
dazu Kräutererdäpfel

AUSGELÖSTES PAPRIKAHUHN
mit Butternockerln

ÜBERBACKENE GEMÜSEFLECKERL

TOPFENSCHMARREN
mit Marillenröster

SCHOKOLADENMOUSSE
mit marinierten Beeren

KÄSESVARIATION "WIENER WIRTSCHAFT"
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 50,00 pro Person
(ab 20 Personen möglich)

BUFFET „WIENER WIRTSCHAFT“

ZIEGENKÄSEBÄLLCHEN

im Paprikamantel mit Portweifeigen und Salatbouquet

VARIATION VON GERÄUCHERTEN EDELFISCHEN UND RÄUCHERFISCHTERRINEN

mit Dillsensoße und Oberskren

EINGELEGTES WIENER GEMÜSE

NORDTIROLER SCHINKENSPECK

mit Melone und Grissini

SALATE DER SAISON

mit hausgemachten Dressings

KRÄFTIGE RINDSUPPE mit Grießnockerl

CREMESUPPE DER SAISON mit Croutons

WIENER TAFELSPITZ

mit Rösterdäpfeln, Wurzelgemüse, Apfeln und Schnittlauchsoße

WIENER GEBACKENES (Surschnitzel, Hühnerfilet und Blunze)

mit Petersilerdäpfeln

GEBRATENE LACHSSCHNITTE

mit cremigem Lauchgemüse

GEBRATENES JUNGSCHEINFILET IM SPECKMANTEL mit

Polentalaißchen und Ratatouille

RISOTTO MIT SAISONALEM GEMÜSE

und frischem Parmesan

TOPFENKNÖDEL

in Butterbröseln, mit Vanillesoße

SCHWARZWÄLDERKIRSCH im Gals

AUSWAHL VON WIENER NASCHEREIEN

SALAT VON FRÜCHTEN DER SAISON

KÄSEVARIATION "WIENER WIRTSCHAFT"

mit Feigensenf, Trauben und Nüssen

€ 55,00 pro Person
(ab 20 Personen möglich)

VERANSTALTUNGS-MENÜS

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

Gestalten Sie Ihr spezielles Veranstaltungsmenü ganz nach Ihrem Geschmack.

Sie wählen einfach aus den angeführten Speisen und stellen so Ihr Menü zusammen, nach Ihren Vorlieben und den Wünschen Ihrer Gäste.

Bei Fragen oder besonderen Wünschen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung!
(ab 12 Personen möglich)

VORSPEISEN:

DUETT VON GEBEIZTEM LACHS UND RÄUCHERFORELLE
mit Oberskregarnitur und Dillsenfsoße

HAUSGEMACHTES TAFELSPITZSÜLZCHEN
mit Paprikavinaigrette und roter Zwiebel

TOMATE-MOZZARELLA mit
Basilikumpesto und Salatbouquet

ROSA GEBRATENE ROASTBEEF-RÖLLCHEN
gefüllt mit Kräutergervais dazu Rucola und getoastetes
Schwarzbrot

VORSPEISENVARIATION „WIENER WIRTSCHAFT“
Rohschinken und Melone, Räucherlachs

SUPPEN:

WIENER ERDÄPFELSUPPE mit Pilzen
Gerne auch vegetarisch möglich!

KRÄFTIGE RINDSUPPE
mit Frittaten, Grießnockerl, Schinkenschöberl oder Leberknödel

CREMESUPPE DER SAISON
(Spargel, Kürbis, Gansl, usw.)

VERANSTALTUNGS-MENÜS GANZ NACH IHREM GESCHMACK

HAUPTSPEISEN:

WIENER ZWIEBELROSTBRATEN
mit Braterdäpfeln und Salzgurke

MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT MIT TOMATE-MOZZARELLA
mit Rotweinzwiebeln auf cremigen Couscous

GEBRATENES FILET VOM „SCHNEEBERG.LANDSCHWEIN“ IM SPECKMANTEL
mit Erdäpfelgratin und Paprika-ZucchiniGemüse

WIENER SCHNITZEL VOM KALB **oder** HÜHNERSCHNITZEL
mit Erdäpfel-Vogersalat

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM ALMOCHSEN
mit Rösterdäpfeln, Wurzelgemüse, Apfelkren und Schnittlauchsoße

GEBRATENES KALBBUTTERSCHNITZEL
mit Erdäpfelpüree und glacierten Karotten

AUSGELÖSTES PAPRIKAHUHN
mit Butternockerln und kleinem Blattsalat

GEBRATENES LACHSFILET
auf cremigem Basilikumrisotto

POCHIERTES SAIBLINGSFILET
dazu Sellerie-Erdäpfelpüree und Lauchgemüse

ÜBERBACKENES COUS COUS-TÖRTCHEN (VEGAN)
auf cremigem Schwammerlragout

KÜRBISGULASCH (VEGAN)
mit Räuchertofu

Gemüse und fangfrischer Fisch sind saisonabhängig. Gerne stimmen wir spezielle Speisenwünsche, insbesondere vegetarische und Fisch-Gerichte, in diesem Rahmen mit Ihnen ab.

VERANSTALTUNGS-MENÜS

GANZ NACH IHREM GESCHMACK

DESSERTS:

APFELSPALTEN
mit Zimtrahm

KAISERSCHMARREN
mit Zwetschkenröster

TIRAMISU

HAUSGEMACHTER FRÜCHTESTRUDEL DER SAISON
(Apfel, Marillen, Trauben, usw.)
mit Vanillesoße und Schlagobers

DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

ÜBERBACKENE TOPFENPALATSCHINKE
mit Beerenragout

KÄSESVARIATION "WIENER WIRTSCHAFT"
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
Aufpreis: € 3,00 pro Person

FIXES 3 GANG MENÜ MIT SUPPE	€ 39,00	pro Person
FIXES 3 GANG MENÜ MIT VORSPEISE	€ 42,00	pro Person
FIXES 4 GANG MENÜ MIT VORSPEISE	€ 45,00	pro Person
4-GÄNGIGES WAHLMENÜ	€ 49,00	pro Person
(Vorspeise, Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, Dessert)		

(ab 12 Personen möglich)

Selbstverständlich können Sie Ihr ganz individuelles Menü zusammenstellen. Für jede weitere Wahlmöglichkeit erhöht sich der Menüpreis um € 3,-. (Als Beispiel: Ein fixes 3 Gang Menü mit Suppe € 42,- pro Person auf eine Wahlmöglichkeit bei der Hauptspeise erweitern – 1 Suppe, 2 Hauptspeisen zur Wahl, 1 Dessert – ergibt sich ein Menüpreis von € 45,- pro Person).

GETRÄNKE-PAUSCHALEN ZU MENÜS UND BUFFETS

- APERITIFEMPfang:** Frizzante, Frizzante-Orange, Frizzante Royal, Aperol-Frizzante, alkoholfreier Aperitif, Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser prickelnd/still
€ 15,00 pro Person
- GETRÄNKEPACKAGE STANDARD:** Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke Grüner Veltliner & Blauer Zweigelt (Hauswein in Liter-Flaschen) vom Weingut Wutzl, Gobelsburg, Kamptal-Donauland Ottakringer vom Fass, alkoholfreies Bier, Kaffee und Tee nach Wahl
€ 40,00 pro Person **für 5 Stunden***
- GETRÄNKEPACKAGE EXKLUSIV:** Mineralwasser prickelnd/still, alkoholfreie Getränke je 1 Weiß- und 1 Rotwein nach Wahl – aus der Bouteille Ottakringer vom Fass, alkoholfreies Bier, Kaffee und Tee nach Wahl
€ 51,00 pro Person **für 5 Stunden***

ÖSTERREICHISCHE SPITZENWEINE AUS DER BOUTEILLE



Bitte beachten Sie das Angebot österreichischer Weine in unserer aktuellen Wein- und Getränkearte.

Wir beraten Sie gerne.

Gerne erstellen wir Ihnen auch eine individuelle Pauschale nach Ihren Vorstellungen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit, und wir kalkulieren das bestmögliche Angebot für Sie. Sollten Sie keine Pauschale wünschen, wählen Sie die Getränke aus unserem Getränkeangebot. Alle Getränke werden dann von Ihren Gästen à la carte bestellt und nach der tatsächlichen Konsumation verrechnet.

*Nach Ablauf der 5 Stunden werden alle Getränke nach tatsächlichem Verbrauch verrechnet.

Tabakwaren, Spirituosen und Getränke an unserer Bar sind in den Pauschalen nicht inkludiert.

MITARBEITER



In unseren Preisen für Buffets und Menüs ist die Betreuung durch unsere erfahrenen und geschulten Mitarbeiter für 5 Stunden ab Beginn der Veranstaltung inkludiert. Danach erlauben wir uns, eine Betreuungspauschale (unabhängig von der benötigten Anzahl an Mitarbeiter) in der Höhe von € 150,00 pro angefangene Stunde zu verrechnen.

Die Stundensätze verstehen sich inklusive aller Steuern.

Bitte beachten Sie, dass die tatsächlich geleisteten Stunden der Mitarbeiter von Veranstaltungsbeginn bis zum Verlassen aller Gäste des Veranstaltungsortes als Verrechnungsgrundlage dienen.

Gleiche Stundensätze gelten auch für Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und Catering-Veranstaltungen.

Der Ordnung halber weisen wir darauf hin, dass alle Ihnen zur Verfügung gestellten Mitarbeiter der Schick-Hotels Wien sowohl sozialversicherungstechnisch wie auch arbeitsrechtlich bei den Schick-Hotels Wien angemeldet sind. Es fallen daher keine zusätzlichen Kosten für Sie an!

GEDECK & DEKORATION



In unseren Buffet- und Menüpreisen sind das Gedeck (mit Stoffserviette, Besteck und Gläsern), eine Basistischdekoration (Tischvase mit Blume oder kleines, saisonales Arrangement in Glasbehältern, Menükarten) und die attraktive Präsentation und Dekoration des Buffets inkludiert.

Wünschen Sie eine erweiterte Dekoration von Tischen, Stehtischen und Räumlichkeiten, erstellen wir nach Detailabsprache Ihrer Vorstellungen gerne ein entsprechendes Angebot in Zusammenarbeit mit einer bewährten Gärtnerei und Dekorationsfirma.

Namenskärtchen € 2,50 pro Stück
 Namenskärtchen mit passenden Menükarten € 5,00 pro Person

CATERING



Wir stellen die vollständige gastronomische Betreuung Ihrer Feier gerne auch bei Ihnen zu Hause oder im Rahmen Ihrer Wahl zur Verfügung.

Fragen Sie nach unseren umfassenden und speziellen Angeboten für Ihr Catering!

ALLERGENINFORMATION

Lieber Gast,

Informationen über Zutaten in unseren, in diesem Angebot angeführten, Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt zum Termin Ihrer Veranstaltung bei den von Ihnen gewählten Arrangements entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

OFFIZIELLER BUCHSTABENCODE FÜR DIE ALLERGEN-KENNZEICHNUNG:



FOTO: WKO®

- A für glutenhaltiges Getreide
- B für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L für Sellerie und -erzeugnisse
- M für Senf- und Senferzeugnisse
- N für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O für Schwefeldioxid und Sulfite
- P für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse

GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Vorliegende allgemeine Geschäftsbedingungen sind Vertragsbestandteil des vom Veranstalter erteilten Auftrages für Seminare bzw. Veranstaltungen an die Schick-Hotels. Anderslautende Bedingungen sind ungültig. Der Veranstalter unterwirft sich diesen Bedingungen sowie allen einschlägigen gewerberechtlichen Vorschriften und übernimmt durch seine Auftragserteilung die Haftung für deren Einhaltung.

STORNOBEDINGUNGEN

Ab Eingangsdatum der fixen Bestätigung durch den Kunden/Veranstalter garantiert das Hotel die Reservierung für 14 Tage. Innerhalb dieser Frist von 14 Tagen ist eine 1. Anzahlung von € 500,00 an das Hotel zu leisten. Erst nach Eingang dieser Anzahlung gilt die Buchung auch seitens des Hotels als fixierte Buchung. Eine kostenfreie Stornierung ist demnach nur innerhalb dieser 1. Anzahlungsfrist von 14 Tagen möglich.

Bis 12 Wochen vor der Veranstaltung ist eine 2. Anzahlung über 50 % des gebuchten Arrangements zu zahlen. Bei Nichteinhaltung der beiden Anzahlungsfristen behält sich das Hotel vor, den reservierten Raum anderweitig zu vergeben.

Stornierung bis zu 12 Wochen vor der Veranstaltung. 1. Anzahlung = € 500,00 Stornogebühr
Stornierung von 12 - 1 Woche vor der Veranstaltung. 1. und 2. Anzahlung Stornogebühr
Stornierung innerhalb von 6 Tagen vor der Veranstaltung . . . 100% des gebuchten Arrangements Stornogebühr

GARANTIE & VERRECHNUNG

Spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung wird die Bekanntgabe der Speisenauswahl / des gewählten Arrangements, sowie die genaue Anzahl der teilnehmenden Personen benötigt. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestteilnehmerzahl und wird dem Veranstalter in jedem Fall in Rechnung gestellt. Sollten darüber hinaus mehr Personen (als bestellt) teilnehmen, so wird die tatsächlich anwesende Personenanzahl verrechnet. Bei mehrtägigen Veranstaltungen wird - im Fall einer reduzierten Teilnehmerzahl - ab dem zweiten Tag nur mehr die aktuelle Personenanzahl verrechnet.

PREISE, RECHNUNGSLEGUNG & GERICHTSSTAND

Alle angebotenen Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller Steuern, Abgaben und Bedienungsgeld. Gültig bis auf Widerruf. Rechnungen sind ohne Abzüge, innerhalb von 10 Tagen ab Rechnungsdatum zu zahlen. Bei Zahlungsverzug werden Verzugszinsen verrechnet. Gerichtsstand ist Wien. Es gilt österreichisches Recht.

SPEISEN & GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung der Schick-Hotels Geschäftsführung dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel und angeschlossene Räumlichkeiten gebracht werden. Die Schick-Hotels behalten sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein entsprechendes Entgelt zu verrechnen. Wir weisen darauf hin, dass aus Gründen der von uns zu beachtenden Vorschriften hinsichtlich Lebensmittelhygiene (vgl. Abschn. IX Z4 u. Abschn. XI der Lebensmittelverordnung) eine über drei (3) Stunden hinausgehende Bereithaltung der Speisen bei Zimmertemperatur nicht möglich ist. Aus erwähnten Gründen ist es für Sie und Ihre Gäste auch nicht möglich, Speisen vom Buffet nach Hause mitzunehmen.

DEKORATION

Der Veranstalter ist verpflichtet, das Anbringen von Dekorationsmaterial durch die Schick-Hotels bewilligen zu lassen. Anbringung nur durch Fachpersonal unter Einhaltung feuerpolizeilicher Bestimmungen. Sämtliche durch die Herstellung / den Abbau von Dekorationsmaterial entstehenden Kosten gehen zu Lasten des Veranstalters.

HAFTUNG

Für Schäden, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Das Hotel haftet für Schäden an eingebrachten Gegenständen oder Verlust derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Dritten.

MUSIK

Sollte eine Veranstaltung mit Musikdarbietung geplant sein, ist der Veranstalter verpflichtet, die notwendige Anmeldung bei AKM und Vergnügungssteuer rechtzeitig einzubringen und die bestätigten Formulare spätestens eine (1) Woche vor der Veranstaltung vorzulegen. Wir bitten um Verständnis, dass bei übermäßiger Lärmbelästigung der Hotelgäste die Musikvorführung durch den verantwortlichen Hotelmitarbeiter abgebrochen werden kann. Musik kann grundsätzlich bis 24.00 Uhr (ab 22.00 Uhr in reduzierter Lautstärke) gespielt werden

KÜNDIGUNG DURCH DAS HOTEL

Das Hotel kann das Vertragsverhältnis beenden, wenn die Veranstaltung den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebes gefährdet, der Veranstalter gesetzliche Auflagen verletzt, der Ruf sowie die Sicherheit des Hauses gefährdet sind, vereinbarte Akonto-Zahlungen nicht rechtzeitig eintreffen sowie im Fall höherer Gewalt. Der Veranstalter ist in einem solchen Fall keinesfalls zur Geltendmachung von Ersatzansprüchen berechtigt.



SCHICK HOTELS WIEN

Wiens charmante Privathotels

STEFANIE
AM PARKRING
CAPRICORNO
CITY CENTRAL
ERZHERZOG RAINER

seminar.schick-hotels.com
www.schick-hotels.com
www.schick-restaurants.at