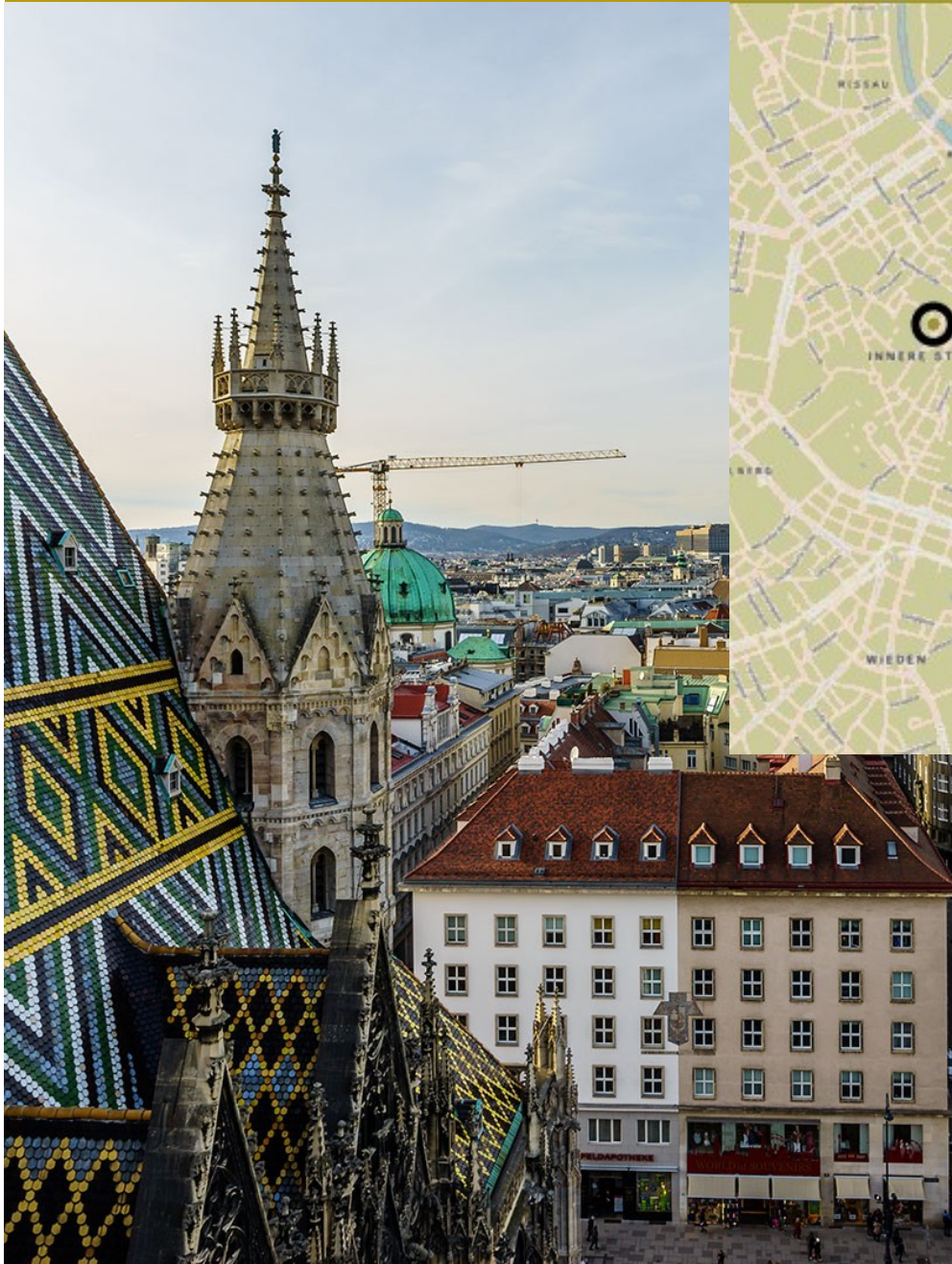




Celebrate at the



Die Anreise



Nur wenige Gehminuten vom Bahnhof Wien Mitte und der Anbindung zum City Airport Train entfernt erreichen Sie das Hotel vom Vienna International Airport aus schnell und bequem. Zusätzlich stehen die Linien U3, U4, O, 74A sowie verschiedene S-Bahnen zur Verfügung, um die Stadt zu erkunden.

Wenn Sie mit dem Auto anreisen: aus Salzburg/Linz A23, Graz A2 oder aus Budapest A3, dem Flughafen Wien A4, so erreichen Sie uns im Zentrum der Stadt. Parken Sie gerne in unserer Tiefgarage (Ungargasse 17)

Das Fingerfood

SNACKS & FINGERFOOD „BRÖTCHENGENUSS UND MEHR“

Französisches Baguette / Preis pro Stück

Saunaschinken oder Putenschinken | Kräutergervais ^{AGLM} € 4,30

Rahmbrie | Liptauer | Traube | Walnuss ^{AGHM} € 4,60

Räucherlachs | Lemonen-Frischkäse | Senfkörner | Kresse ^{ADGLMO} € 4,80

Gouda | Gervais | Olive ^{AGO} € 4,50

Hummus | süßen Paprika | Gurke ^{AON} € 4,10

Haussalmi | Frischkäse | mixed pickles ^{AGMO} € 4,60

Wir bereiten Ihnen gerne die von Ihnen gewünschte Anzahl von drei verschiedenen Broten vor.

Die perfekte Ergänzung zum Aperitif



Das Buffet

STEHBUFFET

Canapés

Räucherlachs | Lemonen-Frischkäse | Senfkörner | Kresse ^{ADGLMO}

Rahmbrie | Liptauer | Traube | Walnuss ^{AGHM}

Saunaschinken oder Putenschinken | Kräutgervais ^{AGLM}

Cocktailsnacks kalt

Tomaten-Mozzarella | Basilikumpesto ^{GOH}

Asiatischer Glasnudelsalat ^{HLN}

Rindfleischsalat | Kürbiskernöl | Bohnen ^{MHO}

Cocktailsnacks warm

Kalbsbutterschnitzel | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel ^{ACGLM}

Erdäpfel-Garnele | Schmelztomate | Lemonen-Risotto ^{BDGCALO}

Gnocchi | Paradeiserragout | Grana Padano ^{ACLGO}

Desserts

Zitronenkuchen | Karamellsauce ^{ACGH}

Dunkles Schokolademousse | Beerenragout ^{CGHO}

Frischer Fruchtsalat | Beeren

Preis pro Person: € 54,00

Minimum Teilnehmerzahl 30 Personen

Bei 25-29 Personen berechnen wir
einen Aufschlag von je € 7,00.

Gerne servieren wir diese Buffetvariante auch als „Flying-Buffet“ zu einem Aufschlag von € 20,00 pro Person



Das Buffet

DAS BIEDERMEIER

Kalte Gerichte

Ceasar Salat | gegrillte Hühnerbrust | Croutons | Parmesan ^{DCGAMOL}
Roastbeef | geschmorte Balsamico Scharloten | Ruccola ^{MO}
Steirischer Bauernsalat | Schafkäse | Kürbiskerne | Kürbiskernöl ^{GMOHL}
Salat Variation vom Buffet ^{GLMOH}
Gebäck | Butter ^{AGNF}

Suppe

Gemüsecreme Suppe der Saison ^{LOGHA}

Warme Gerichte

Alt Wiener Tafelspitz | Wurzel Gemüse | Cremespinat | Röstitaler ^{AGLMO}
Gebratenes Zanderfilet | Rote Bete-Risotto ^{DLOGC}
Maishuhn Supreme | Paprikaragout | Bratkartoffeln ^{LOG}
Krautstrudel | Gemüsecreme ^{ACGLOH}

Desserts

Schokomousse | Saisonale Beeren ^{CGHO}
Mohnnudeln | Apfelmus ^{ACHO}
Topfenkuchen | Karamell ^{ACGHO}

Preis pro Person: € 52,00

Minimum Teilnehmerzahl 30 Personen

Bei 25-29 Personen berechnen wir

einen Zuschlag von je € 7,00



Das Buffet

DAS URIGE

Aufstriche

Verhackertes | Liptauer ^{GM} | Eiaufstrich ^{CMG}
Grammeln | Kürbiskerne ^H | Essiggurkerl ^O
Silberzwiebel ^O | Zwiebelsenf ^{GMO}
Kapernmayonnaise ^{GCO}
Jour Gebäck | Butter ^{AGNF}

Kalte Gerichte

Saures Rindfleisch ^{GMOAF} | Hauswürstel ^{GO}
Bauernschinken ^{LMO} | Presswurst ^{GO}
Diverse Salate vom Buffet ^{GLMOH}

Warme Gerichte

Ofenfrischer Schweinsbraten | Sauerkraut | Serviettenknödel ^{ACGLO}
Kleine Schnitzel Wiener Art vom Schwein und Huhn | Erbsenreis ^{ACGLMO}
Alt Wiener Krautfleckerl | Sauerrahm ^{AOGO}

Dessert

Klassischer Kaiserschmarrn | Zwetschenröster ^{ACGHO}
Milchreis | Marille | Zimt ^G
Apfelstrudel | Vanillesauce ^{ACGHO}

Preis pro Person: € 48,00

Minimum Teilnehmerzahl 30 Personen

Bei 25-29 Personen berechnen wir
einen Zuschlag von je € 7,00



Das Buffet

Das Italienische Buffet

Kalte Gerichte

Tomaten-Mozzarella | Basilikumpesto ^{GHO}
Duett vom Lachs (geräuchert und gebeizt) | Dillsenfsauce ^{DGMO}
Südtiroler Schinkenspeck | Melone | Olivenöl | Grana Padano ^{OLC}
Salat Variation vom Buffet ^{GLMOH}
Gebäck | Butter ^{AGNF}

Suppe

Tomatencremesuppe | Grissini ^{GLOA}

Warme Gerichte

Hühner-Picatta | Peperonata | Italienische Pasta ^{AGCLO}
Spaghetti | Rinder-Bolognese | Parmesan ^{ACGF}
Gebratenes Lachsfilet | Zitronen-Risotto ^{DOGC}
Gemüse-Lasagne | Paradeiserragout ^{ACGLO}

Desserts

Tiramisu-Schnitte ^{CAGHO}
Panna Cotta | Schokosauce ^{GHO}
Frischer Fruchtsalat

Preis pro Person: € 54,00

Minimum Teilnehmerzahl 30 Personen

Bei 25-29 Personen berechnen wir
einen Zuschlag von je € 7,00



Der Mitternachts-Snack

Sollte Ihre Feier länger dauern, empfehlen wir Ihnen noch eine Kleinigkeiten zum Snacken für Ihre Gäste.

Bitte wählen Sie eine der folgenden Speisen

Gegen den kleinen Hunger zur späten Stunde

Ungarische Gulaschsuppe | Gebäck ^{AGNF} € 9,90

Ungarisches Rindsgulyas | Gebäck ^{AGNF} € 15,50

Chili con Carne | Gebäck ^{AGNF} € 8,90

Halloumi Salat | Gebäck ^{AGNF} € 12,00

Hot Dog (scharfer Senf, Ketchup) ^{AM} € 12,00

Kalbsschnitzel-Burger (Salat, Essiggurke, Tomate, Mayo, Ketchup) ^{ACGON} € 16,00

Wedges € 6,00

Schoko-Brownie | Schlagobers ^{ACGFH} € 7,00



Wir verrechnen pro vorbestellter Portion .
Änderungen am selben Abend sind leider nicht mehr möglich.



Die Menüs

Das Biedermeier-Menü

Drei Gang Menü € 41

Vier Gang Menü € 45

Biedermeier-Blattsalat | Schafkäse | Cherry Tomaten | geröstete Kürbiskerne ^{AGHMO}

Gemüsecremesuppe der Saison ^{AGHLO}

Wählen Sie eine Hauptspeise:

Kalbsbutterschnitzel | klassischem Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | Essiggurke ^{ACGLMO}

Wolfsbarschfilet | cremiges Risotto | Schmelzparadeiser | Parmesan-Chip ^{DCGO}

Gnocchi | edler Waldpilzsauce | Wiener Stadt-Bauern Kresse ^{AGLO}

Himbeer-Haselnuss-Kuchen | Schlagobershaube ^{AHG}

Sollte Ihnen unser Menü nicht zusagen, erstellt Ihnen unser
Küchenchef gerne ein Menü nach Ihren Wünschen.



Die Getränke



Wir servieren die Getränke bei Ihrer Feier nach Verbrauch oder laut einer unserer Drinkpauschalen

APERITIF-Pauschale € 16,00

(30 Minuten unlimitiert)

Sekt | saisonelle Sekt-Variation

oder

Biedermeier Bubbel Cocktail

gerne bereiten wir diesen Cocktail nach

Ihrer Geschmacksrichtung vor:

fruchtig oder süß oder herb oder oder oder

GETRÄNKEPAUSCHALEN

(4 Stunden unlimitiert)

Drink Pauschale „CLASSIC“ € 39,00

Hauswein | Gösser Bier vom Fass | alkoholfreie Getränke (exkl. Kaffee)

Verlängerung pro Stunde und anwesender Person € 10,50

Drink Pauschale „SUPERIOIR“ € 43,00

Hauswein | Gösser Bier vom Fass | Aperol Spritzer | alkoholfreie Getränke (exkl. Kaffee)

Verlängerung pro Stunde und anwesender Person € 12,50

Drink Pauschale „PARTY“ € 52,00

Hauswein | Gösser Bier vom Fass | Longdrinks: Gin Tonic, Vodka Lemon, Rum Cola, alkoholfreie Getränke (exkl. Kaffee)

Verlängerung pro Stunde und anwesender Person € 14,50

Alle angegebenen Preise verstehen sich pro Person, inkl. der gesetzlichen MwSt.



Der Sünnhofkeller



Unser Kellergewölbe bietet eine Location für Veranstaltungen jeglicher Art, wie zum Beispiel: Geburtstagsfeiern, Präsentationsabende, Galadinner, Weihnachtsfeiern, Firmenfeiern, Hochzeitsfeiern, Get together oder innovativen Seminaren!

Teilen Sie uns Ihre Wunsch-Feier mit und wir machen sie möglich.

Mitten in Wien können Sie dem Trubel entfliehen und unvergessliche Momente in unserem für Sie dekoriertem Ambiente feiern. Elegante oder schlichte Stühle und Tische, ein eigener DJ, alles ist möglich und alles nach Ihrem Wunsch.



Räumlichkeiten und Gästeanzahl

Kellergewölbe:

flexible Bestuhlung für maximal 75 Personen

Bestuhlung kostenlos:

Einzeltsche, Gala oder Kino

Bestuhlung auf Anfrage:

Loungebestuhlung, Hochtische etc.

Sonstiges:

Musikanlage im Keller inklusive
Spezielle Technik, DJ und Sonderwünsche
auf Anfrage

Auch zusätzlich als Tanz- und Partyraum buchbar

Mindestkonsumation 3.500 €

MIETE ALLEINE (AUF ANFRAGE): 2.200 €

Nachtzuschlag: ab Mitternacht 200 €/Stunde



Der Wintergarten



In unserem wunderschönen Restaurant „Im Sünnhof“ ist täglich zwischen 06:30 und 10:30 Uhr unser Frühstücksbuffet aufgebaut. Danach können Feierlichkeiten aller Art im lichtdurchfluteten Raum stattfinden. Dazu gehören Hochzeitsfeiern, Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Get together, Galadinner, Taufen und vieles mehr...

Räumlichkeiten und Gästeanzahl

Wintergarten:

Tafel für maximal 34 Personen

Restaurantbestuhlung :

bis zu 56 Personen

W-LAN Lautsprecher für individuelle Musik verfügbar

Mindestkonsumation 1.800€



RESTAURANT
IM SÜNNHOF

BAR - TERRASSE



Celebrate at the

MERCURE GRAND HOTEL BIEDERMEIER WIEN



Landstraßer Hauptstraße 28 | 1030 Wien

Seminar/Bankett Leiterin: Stela Svob

+43 (0)1 / 716 71 518

stela.svob@accor.com

mercure.com



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH

