



Für Feiern an Samstagen,
Sonntagen oder Montagen
gewähren wir 10% Rabatt auf
den Gesamtumsatz



Weihnachten im

★ *Sünnhof* ★

MERCURE GRAND HOTEL BIEDERMEIER WIEN

Landstraßer Hauptstraße 28 | 1030 Wien

GETRÄNKEPAUSCHALEN



APERITIF

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

€ 15,00

Gerne servieren wir die **GETRÄNKE** zum Essen
NACH VERBRAUCH oder laut unserer
DRINKPAUSCHALE

4 Stunden unlimitiert

Hauswein | Bier | alkoholfreie Getränke (excl. Kaffee)

€ 37,00

EMPFANG

Einstimmung auf der Terrasse unseres Wintergartens
inklusive weihnachtlicher Dekoration und Hintergrundmusik

Glühwein à € 5,50

Punsch à € 5,50

Kinderpunsch à € 4,50

Heiße Maroni à € 5,50

Erdäpfelpuffer mit Knoblauch à € 4,60

Pauschal-Angebot für eine Stunde zu € 19,50 pro Person



WEIHNACHTS-SPECIALS



PUNSCHEN IM SÜNNHOF

Für 2 Stunden auf unserer weihnachtlich dekorierten Terrasse mit stimmungsvoller Hintergrundmusik inclusive:

Punsch | Glühwein | Kinderpunsch

Heiße Maroni ^H

3 Streifen Aufstrich-Brote ^{ACGMO}

Leberaufstrich | Liptauer | Grammel-Schmalz | Eiaufstrich

Buchbar ab 20 Personen (max. 60 Personen)

€ 40,50 pro Person

ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Erdäpfelpuffer mit Knoblauch à € 4,60 pro Portion

Ofenkartoffel mit

Käsesauce und Schnittlauch ^{GO}

Speck und Sauerrahm ^{GO}

Lachs und Sauerrahm ^{DGO} à € 8,90 pro Portion

ADVENT IN DER SÜNNHOF-PASSAGE

In unserer stimmungsvoll dekorierten Passage
(vor der Weißgerber-Stube)

Ein Glas Punsch € 5,50 plus Ofenkartoffel mit

Sauerrahm ^{GO} € 7,50

+Speck ^{GO} +€ 1,50

+Lachs ^{DGO} +€ 2,00

Buchbar von 6-20 Personen



Wir bieten unsere **Buffets**(nicht buchbar in unserer Weißgerber-Stube) ab einer Personenanzahl von 25 an.

Unter 25 Personen bitten wir Sie das Menü zu wählen, welches Sie neben den Buffets ebenfalls auf den nächsten Seiten finden werden

MISTLETOE-BUFFET



VORSPEISEN

Räucherfisch-Tartar | Kürbis-Chutney | Pumpernickel ^{AGLMO}
Gebeizte Lachsforelle | Amaranth ^{ADGO}
Marinierte Tafelspitz-Sulz | Kürbiskern-Vinaigrette ^{LMO}
Roastbeef | Sauce Cumberland | Chicorée ^{LMO}

SALATE

Steirischer Bauernsalat | Schafskäse ^{GMO}
Paradeiser-Mozzarella Salat | Basilikum ^o
Erdäpfelsalat ^{LMO}
Cole-Slaw ^{GLMO}
Blattsalat

SUPPE

Kräftige Rindsuppe | Frittaten | Schinken-Schöberl ^{ACGLMO}
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis ^o



HAUPTSPEISEN

Gebratene Entenbrust | Rotkraut | Topfserviettenknödel ^{ACGLMO}
Schweinsfilet | Schwammerlsauce | Kroketten ^{GLMO}
Pochierter Waller | Wurzelsud | Kümmelerdäpfel ^{DLMO}
Tiroler Schlutzkrapfen | Braune Butter | Schnittlauch ^{ACG}
Wintergemüse ^G

DESSERTS

Frischer Fruchtsalat ^o
Schokolademousse | Sauerkirsche ^{GHO}
Panna Cotta | Zimt | Marille ^{GO}
Weihnachtsbäckerei ^{ACHO}

Preis pro Person € 60,00 | Minimum-Teilnehmerzahl 30 Personen

Bei 25-29 Personen berechnen wir einen Zuschlag von € 6,00 pro Person

LANDSTRASSER HAUPTSTRASSE 28, 1030 WIEN
TEL. +43 1 71 6 71 517 - EMAIL h5357-sb@accor.com

WEIHNACHTS-BUFFET



VORSPEISEN

Auswahl an geräucherten Fischen | Chutney der Saison ^{DLMO}
Rohschinken | Grissini | Feigen ^{ACO}
Caesar salad | gräucherte Entenbrust | Orange ^{ACGLMO}

SALATE

Rindfleischsalat | Käferbohnen | Kernöl ^{LMO}
Vogersalat | Granatapfel | gebratener Hokkaido ^o
Erdäpfelsalat ^{LMO}
Cole-Slaw ^{LMO}
Blattsalate

SUPPEN

Gans´l-Einmachsuppe ^{AGLMO}
Karotte-Ingwer-Suppe ^{AO}

HAUPTSPEISEN

Geschmortes Kalbsschulterscherzel | Wintergemüse | Butternockerl ^{ACGLMO}
Gebratene Entenbrust | Rotkraut | Erdäpfelknödel | eigener Saft ^{CGLMO}
Gebratenes Zanderfilet | Peperonata | Erdäpfelgratin ^{DGLMO}
Spinatknödel | geschmorte Paradeiser | Grana Padano ^{AGLMO}

DESSERTS

Frischer Fruchtsalat ^o
Strudel-Variation | Vanillesauce | Schlagobers ^{ACGHO}
Spekulatius- Mousse ^{AGHO}
Weihnachtsbäckerei ^{ACHO}

Preis pro Person € 54,00

Minimum-Teilnehmerzahl 30 Personen

Bei 25-29 Personen

berechnen wir einen Zuschlag von € 6,00 pro Person

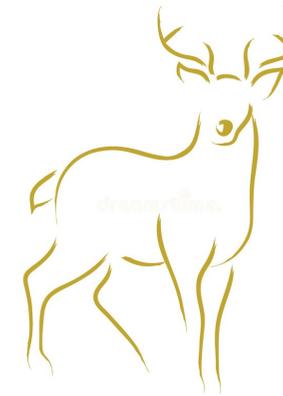
WEIHNACHTS-MENÜ

VORSPEISE

Gebratener Hokkaido Kürbis | Wildkäutersalat | Frischkäse-Praline ^{GLO}

SUPPE

Rahmsuppe von der Edelkastanie | weißem Port ^{AGOHL}



HAUPTSPEISEN

(bitte wählen Sie eine der drei folgenden Speisen)

Gebratene Weihnachts-Ente | Apfel-Preiselbeer-Rotkraut | Serviettenknödel ^{ACGLO}

Zanderfilet | Rote Rüben-Risotto | Erbsenschote ^{ADGLO}

Tiroler Schlutzkrapfen | Ofengemüse | Erbsencreme ^{ACGLO}

DESSERT

Lebkuchenmousse | hausgemachtes Zwetschkenkompott | Vanilleeis ^{AGHO}

Menü unter 30 Personen

Ab 30 Personen empfehlen wir Ihnen eines unserer Buffets auszuwählen.

Preis pro Person Drei Gang Menü € 53,00

Preis pro Person Vier Gang Menü € 59,00





BUCHEN SIE JETZT
IHRE FEIER BEI
Luise Martinek
(Seminar/Bankett Koordinatorin)
+43 (0)1 / 716 71 518
h5357-sb@accor.com

