



MERCURE
HOTELS

GRAND HOTEL
Biedermeier

Weihnachten im

★ *Sünnhof* ★

MERCURE GRAND HOTEL BIEDERMEIER WIEN

Landstraßer Hauptstraße 28 | 1030 Wien

GETRÄNKEPAUSCHALEN



APERITIF

30 Minuten unlimitierten Sekt | saisonelle Sekt-Variation

oder

Biedermeier Bubbel Cocktail

gerne bereiten wir diesen Cocktail nach Ihrer Geschmacksrichtung vor
fruchtig oder süß oder herb ...

€ 18,00

Gerne servieren wir die **GETRÄNKE** zum Essen

NACH VERBRAUCH oder laut unserer

DRINKPAUSCHALE

4 Stunden unlimitiert

Hauswein | Bier | alkoholfreie Getränke (ekcl. Kaffee)

€ 39,00

EMPFANG

Einstimmung auf der Terrasse unseres Wintergartens
inklusive weihnachtlicher Dekoration und Hintergrundmusik

Glühwein à € 6,00

Punsch à € 6,00

Kinderpunsch à € 5,00

Heiße Maroni à € 6,00

Erdäpfelpuffer mit Knoblauch à € 5,00

Pauschal-Angebot für eine Stunde zu € 21,00 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

4 Streifen Aufstrich-Brote ^{ACGMO}

Leberaufstrich | Liptauer | Grammel-Schmalz | Eiaufstrich

Buchbar ab 20 Personen (max. 60 Personen)

€ 45,00 pro Person



ZUSÄTZLICH BUCHBAR

Erdäpfelpuffer mit Knoblauch à € 5,00 pro Portion

Ofenkartoffel mit

Käsesauce und Schnittlauch ^{GO}

oder

Speck und Sauerrahm ^{GO}

oder

Lachs und Sauerrahm ^{DGO}

à € 6,90 pro Portion



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

WINTERWUNDERLAND-BUFFET

VORSPEISEN

Grillgemüse | Honig ^{LO}

Jausenplatte (Käse, Hauswürstel, Aufstriche) ^{OGLMC}

Gebratener Hokkaido Kürbis | Rohschinken | Feta-Käse | Kresse ^{MGO}

Vogerlsalat | Ziegenfrischkäse | karamellisierten Walnüssen ^{OGH}

Gebäck ^{AHNGF}

SALATE

Belugalinsen-Salat | Käferbohnsensalat ^{GOMH}

Erdäpfelsalat ^{LMO} | Cole-Slaw ^{GLMO} | Karottensalat ^O

Blattsalat | Kürbisdressing ^{GOM}

SUPPE

Kräftige Rindsuppe | Grießnockerl | Leberknödel ^{ACGLMO}

Maronicremesuppe ^{GLOH}



HAUPTSPEISEN

Hirschedelragout | Erdäpfel-Knödel | Preiselbeeren ^{ACGLO}

Hühnerroulade | Julienne - Gemüse | Fusilli ^{ACGO}

Wolfsbarschfilet | Erbsenpüree | Schmorrtomaten ^{DGHL}

Gemüsestrudel | getrüffelten Erdäpfelpüree ^{ACGL}

Wintergemüse ^{GM}

DESSERTS

Nougat-Panna cotta | Vanillekipferl ^{GHO}

Mohnnudeln | Zucker | Apfelmus ^{AC}

Weihnachtsbäckerei ^{ACGHO}

Preis pro Person € 69,00 | Minimum-Teilnehmerzahl 30 Personen

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

MISTLETOE-BUFFET



VORSPEISEN

Räucherfisch-Tartar | Kürbis-Chutney | Pumpernickel ^{AGLMO}
Anti Pasti-Gemüse | Grissini ^{ALO}
Marinierte Tafelspitz-Sulz | Kürbiskern-Vinaigrette ^{LMO}
Roastbeef | Sauce Cumberland | Frischkäse ^{LMOG}
Gebäck ^{AHNGF}

SALATE

Steirischer Bauernsalat - Schafskäse ^{GMOH}
Paradeiser-Mozzarella Salat - Basilikum-Pesto ^{OHG}
Erdäpfelsalat ^{LMO} | Gurkensalat ^{OG}
Cole-Slaw ^{GLMO} | Blattsalat

SUPPE

Kräftige Rindsuppe | Frittaten | Kaiser-Schöberl ^{ACGLMO}
Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis ^O



HAUPTSPEISEN

Gebratene Sous-Vide Ente | Rotkraut | Topfserviettenknödel ^{ACGLMO}
Schweinsfilet | Schwammerlsauce | Butternockerl ^{CALMO}
Pochierter Waller | Wurzelsud | Kroketten ^{DALMO}
Tiroler Schlutzkrapfen | Schmelzparadeiser | Schnittlauch ^{AMCG}
Wintergemüse ^{GM}

DESSERTS

Schokolademousse | Beeren ^{GHOC}
Panna Cotta | Zimt | Marille ^{GO}
Weihnachtsbäckerei ^{ACHO}

Preis pro Person € 67,00 | Minimum-Teilnehmerzahl 30 Personen

Bei 25-29 Personen berechnen wir einen Zuschlag von € 7,00 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 | Melonensalat ^{MO}
Gebäck ^{AHNGF}

SALATE

Rindfleischsalat | Käferbohnen | Kernöl ^{LMOH}
Vogelersalat | Granatapfel | gebratener Hokkaido ^{OH}
Erdäpfelsalat ^{LMO} | Gurkensalat ^{GO}
Cole-Slaw ^{LMO} | Blattsalat

SUPPEN

Gans'-Einmachsuppe ^{AGLO}
Gemüsecreme-Suppe ^{AOGL}

HAUPTSPEISEN

Geschmortes Kalbsschulterscherzel | Wintergemüse | Butternockerl ^{ACGLMO}
Gebratene Sous-Vide Ente | Rotkraut | Erdäpfelknödel ^{CGLMOA}
Zanderfilet | Peperonata | Erdäpfelgratin ^{DGLMAO}
Spinatknödel | geschmorte Paradeiserragout | Grana Padano ^{AGLMO}

DESSERTS

Strudel-Variation | Vanille-Sauce | Schlagobers ^{ACGHO}
Spekulatius- Mousse ^{AGHO}
Weihnachtsbäckerei ^{ACGHO}

Preis pro Person € 61,00

Minimum-Teilnehmerzahl 30 Personen

Bei 25-29 Personen

berechnen wir einen Zuschlag von € 7,00 pro Person

WEIHNACHTS-MENÜ

VORSPEISE

Gebratener Hokkaido Kürbis | Baby-Leaf Salat | Frischkäse-Praline ^{GLMO}

SUPPE

Rahmsuppe von der Edelkastanie | weißem Port ^{GOHL}



Menü unter 30 Personen

Ab 30 Personen empfehlen wir Ihnen eines unserer Buffets auszuwählen.

Preis pro Person Drei Gang Menü €46,00

Preis pro Person Vier Gang Menü €54,00



HAUPTSPEISEN

(bitte wählen Sie eine der drei folgenden Speisen)

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

Welsfilet | Erdäpfelgratin | Kürbiscreme | Erbsenschote ^{ADGLMHO}

Rote Bete Gnocchi | Parmesan-Chip | Affila-Kresse ^{ACG}

DESSERT

Lebkuchenmousse | Zwetschkenmus | Vanilleeis ^{ACGHO}





BUCHEN SIE JETZT
IHRE FEIER BEI
Stela Svob
(Seminar/Bankett-Leiterin)
+43 (0)1 / 716 71 518
stela.svob@accor.com

