

Modern Austrian Cuisine mitten in Wien

RESTAURANT VERANDA IM HOTEL SANS SOUCI WIEN

Der charakteristische Charme des Sans Souci findet sich auch im Restaurant Veranda ganz klar wieder. Küchenchef Jeremy Ilian bietet auf der Karte regionale und saisonale Spezialitäten – stets modern interpretiert. In allen Gerichten steht das Produkt klar im Vordergrund.

„Ich koche für mein Leben gern“, bekennt sich Küchenchef Jeremy Ilian zu seiner Leidenschaft. „Ich liebe es meine Gäste auf eine Reise durch die Welt der Aromen mitzunehmen, um immer wieder mit unerwarteten Geschmackserlebnissen überraschen zu können.“ Mit großem Erfolg: Der einflussreiche Restaurantführer Gault Millau zeichnete Jeremy und sein Team zum wiederholten Male mit einer Haube aus. Bei aller Freude an Kreativität und Feinsinnigkeit verliert er jedoch nie an Authentizität. So wird in der Küche des Veranda besonderer Wert auf biologische und saisonale Produkte von heimischen Produzenten aus Wien und Umgebung gelegt.

Ein Schuss französischen Esprits blitzt nicht nur beim französischen Küchenchef, sondern auch in der Wein- und Champagnerkarte auf. Auf der Speisekarte findet sich das Signature Dish Austrian Sashimi aus Lachsforelle mit Gurke, Apfel und Wasabi – natürlich aus nachhaltiger Fischzucht – Rinderfiletsteak mit Pastinake, Haselnuss, Schwarzkohl und Parmesan oder Nougatknödel mit Butterbrösel und Popcorn. Charmanter Service, der sich am Gast orientiert, ist für Managing Director Andrea Fuchs eine Selbstverständlichkeit. „Dynamisch, höflich, zuvorkommend und unkompliziert – das beschreibt unser Service Team am besten“, erklärt Andrea Fuchs.

Easy Business Lunch – kulinarische Meetings

Von 12 Uhr bis 14:30 Uhr wird im Veranda von Montag bis Freitag ein genussvolles, zweigängiges Lunch Menü mit Vor- und Hauptspeise, Café Gourmand und Petit Fours für Euro 19 in ungezwungener Atmosphäre serviert.

Candlelight Dinner – romantische Abende zu zweit

Einen unvergesslichen Abend zu zweit verbringt man im Veranda bei einem vier oder fünf Gänge Menü um Euro 59 oder Euro 69 pro mit einer süßen Überraschung zum Abschluss. Die romantische Atmosphäre mit Kerzenschein rundet dieses besondere Erlebnis ab.

Genussabende – Zeit zum Genießen

Im Rahmen der neuen Event-Serie laden das Restaurant Veranda gemeinsam mit ganz besonderen Partnern zu exklusiven Genussabenden – und verwöhnen die Gäste mit einem außergewöhnlichen 4-Gänge-Menü.

Veranda Frühstück

Ausschlafen und sich anschließend kulinarisch verwöhnen lassen? Im Restaurant Veranda findet jeden Samstag, Sonntag sowie an Feiertagen von 11 bis 14 Uhr das „Veranda Frühstück“ statt. Saisonale und regionale Köstlichkeiten, Spezialitäten aus aller Welt sowie Brunch-Klassiker erwarten die Gäste. Das Veranda Frühstück zum Preis von 35 Euro pro Person beinhaltet ein Glas Laurent Perrier Champagner, Buffet mit à la carte Gerichten sowie Heißgetränke und einen Smoothie des Tages.

Schanigarten

Während der Sommermonate haben Gäste die Gelegenheit im hauseigenen Schanigarten, Sorbets, Eisspezialitäten und Cocktails zu genießen. Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag von 11 bis 22 Uhr. Geheimtipp: Im Mai wird die Laurent Perrier Sommer Lounge eröffnet, die zu einem Glas Champagner einlädt.

Le Bar im Hotel Sans Souci

Auch die Sans Souci Bar widmet sich ganz dem sinnlichen Genuss und der Eleganz des – wie könnte es anders sein – Champagners. Neben klassischen alkoholischen und antialkoholischen Getränken, Longdrinks und Cocktails werden über 60 erlesene Champagnersorten serviert. Barchef Julio kredenzt außerdem regelmäßig wechselnde Eigenkreationen. Als Einstieg in die große Welt des französischen Lebenselixiers empfiehlt sich das „Champagne Tasting mit Canapées“ um Euro 55. Das Tasting besteht aus 3+1 Gläser (0,05l) Champagner inklusive einem extra Glas des Lieblingschampagners. Jeden ersten Donnerstag im Monat stellt ein Vertreter der monatlich wechselnden Champagnerhäuser die Champagner in einer kommentierten Verkostung von 19 bis 21 Uhr persönlich vor. Aufgrund der starken Nachfrage werden die Tastings täglich auch im privaten Rahmen angeboten.

Geöffnet: 17:00 – 01:00 Uhr (Sonntag – Donnerstag), 17:00 – 02:00 Uhr (Freitag – Samstag)

Über Küchenchef Jeremy Ilian

Vor seinem Engagement im Veranda war der in London geborene Ilian zuletzt Chef de Cuisine im Motto am Fluss Café in Wien. Nach seiner Ausbildung am Lycée Sacrée Cœur in Saint-Chély-d’Apcher, Frankreich, folgte eine spannende Laufbahn: vom Pop-up Sandwich Store über traditionelle französische

Brasserien bis hin zum mit Guide Michelin Sternen ausgezeichneten Fine Dining Restaurant im Fünf-Sterne-Luxushotel Château de la Chèvre d'Or***** in Eze Village, Frankreich. Seine ersten Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie sammelte Jeremy Ilian 2010 als Chef de Partie im Grand Hôtel Auguy*** in Laguiole, Frankreich.

Öffnungszeiten Veranda

Veranda Frühstück

Jeden Samstag, Sonn- & Feiertag

11:00 – 14:00 Uhr

Preis Frühstück: Euro 35 pro Person (inkl. 1 Glas Laurent Perrier Champagner, Kaffee und Tee)

Restaurant Veranda

Täglich 11:30 – 22:00 Uhr (durchgehend warme Küche bis 21:30 Uhr)

Le Bar

17:00 – 01:00 Uhr (Sonntag – Donnerstag), 17:00 – 02:00 Uhr (Freitag – Samstag)

Weitere Informationen und Reservierungen unter Tel.: +43-1-522 25 20 194 oder Mail:

veranda@sanssouci-wien.com



Enjoy the Restaurant Veranda
facebook.com/verandawien

Instagram: [sanssouciwien](https://www.instagram.com/sanssouciwien)

Für Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

Rosemarie Steger-Hensler
Director of Marketing&Sales

Sans Souci Wien

Burggasse 2, 1070 Wien

Tel. : +43-1-522 25 20 - 252

Fax : +43-1-522 252 20 - 299

Mail: marketing@sanssouci-wien.com

Kontakt Agentur

LOEBELL NORDBERG

PR / SOCIAL MEDIA / EVENTS

Ann-Sophie Vogel



Neutorgasse 12/10, 1010 Wien
Tel: +43 1 890 44 06-16
av@loebellnordberg.com
www.loebellnordberg.com

