



IHRE WEIHNACHTSFEIER
IM SANS SOUCI WIEN

Verbringen Sie Ihre Weihnachtsfeier im trendigen 7. Bezirk
– **direkt neben dem MuseumsQuartier.**

In unmittelbarer Nähe können Sie auch das unverwechselbare Flair des
Spittelberger Weihnachtsmarktes erleben.

**Stellen Sie sich Ihre perfekte Weihnachtsfeier frei nach Ihren Wünschen
zusammen! Wählen Sie aus unseren Bausteinen:**

1. DIE LOCATION
2. DAS WEIHNACHTS-MENÜ
3. DIE GETRÄNKE-PAUSCHALE

Klingt verlockend und unkompliziert? Das ist es auch!

Bei Fragen stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Herzlichst,

Chiara Delvecchio
Event Manager

P.S. Schenken Sie Ihren Kollegen erholsame Stunden!
Einzigartige Geschenkideen finden Sie hier: shop.sanssouci-wien.com.

1. LOCATION

„KLEIN ABER FEIN“ 5-15 Personen

Wir freuen uns über Ihre Weihnachtsfeier im kleinen Kreis.
Gerne decken wir einen weihnachtlichen Tisch im Restaurant VERANDA und verwöhnen Sie mit einem unserer Weihnachtsmenüs.

oder

„FEIERN - UNTER SICH“ VERANDA | LE SALON 15-36 Personen

Sie sind auf der Suche nach 100% Privatsphäre?
Dann stehen Ihnen unsere Veranstaltungsräume „Le Salon“, „Hildegard Joos“ & „Herbert Brandl“ zur Verfügung.

oder

„WEIHNACHTSFEIER DELUXE“ bis 100 Personen

Verwöhnen Sie Ihr Team und reservieren Sie das Restaurant Veranda exklusiv für diesen Abend. Persönlicher Service und kulinarische Genüsse runden Ihre Feier ab.



3-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

KRÄUTERSEITLING CARPACCIO

gepuffter Reis

(F, G, H, M, O)

SAFFRANRISOTTO

gegrillter Stangenbrokkoli

(G, L, O)

ODER

GEBRATENE REGENBOGENFORELLE

Süßkartoffel | Grünkohl | Rieslingsauce

(D, E, G, L, O)

ODER

ROSA GEBRATENER BIO KALBSTAFELSPITZ

Süßkartoffel | Grünkohl | Kalbsjus

(E, G, L, O)

DUO VON DER MANDARINE

Mandarine & Earl Grey Mousse | Mandarine- & Salzkaramell-Eis

(A, C, G, H)

EURO 59 PRO PERSON

INKL. GEDECK

4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

KRÄUTERSEITLING CARPACCIO

gepuffter Reis

(F, G, H, M, O)

ORANGEN-KÜRBIS-SUPPE

Orangencroûtons

(A, G)

SAFRANRISOTTO

gegrillter Stangenbrokkoli

(G, L, O)

ODER

GEBRATENE REGENBOGENFORELLE

Süßkartoffel | Grünkohl | Rieslingsauce

(D, E, G, L, O)

ODER

ROSA GEBRATENER BIO KALBSTAFELSPITZ

Süßkartoffel | Grünkohl | Kalbsjus

(E, G, L, O)

DUO VON DER MANDARINE

Mandarine & Earl Grey Mousse | Mandarine- & Salzkaramell-Eis

(A, C, G, H)

EURO 69 PRO PERSON

INKL. GEDECK

4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ LUXURY

GEBEIZTE LACHSFORELLE

Fenchel & Orange

(A, D, G, L, M, O)

RINDERCONSOMMÉ

Parmesanschöberl

(A, C, G, L, O)

SAFFRANRISOTTO

gegrillter Stangenbrokkoli

(G, L, O)

ODER

GEBRATENES ZANDERFILET

cremige Polenta | Pak Choi

(D, G, P)

ODER

LANGSAM GEGARTES RINDERFILET

Duo vom Karfiol | Sauce Pinot Noir

(G, L, O)

GESCHMORTE FEIGE

weiße Schokoladencreme | Mokka-Rum Parfait

(A, C, G)

EURO 85 PRO PERSON
INKL. GEDECK



3. DIE GETRÄNKEPAUSCHALE

SUPERIOR

EUR 12 pro Person & Stunde

Prosecco

Winzersekt rosé

Mineralwasser prickelnd / still & Softdrinks

Bier

Weiß- & Rotwein

Kaffee & Tee

oder

LUXURY

EUR 18 pro Person & Stunde

Laurent Perrier Champagner als Aperitif oder ein Aperitif Cocktail

Mineralwasser prickelnd / still & Softdrinks

Bier

Weiß- & Rotwein

Kaffee & Tee

Pauschalangebot gültig ab 10 Personen.



WIR FREUEN UNS AUF
EIN PERSÖNLICHES GESPRÄCH

SANS SOUCI WIEN
T: +43-1-522 25 20-256
E: EVENTS@SANSSOUCI-WIEN.COM