

*any.act

Eschenbachgasse 9/11

A - 1010 Wien

location@anyact.at

IHRE WEIHNACHTSFEIER



PALAIS
ESCHENBACH



HAUS DER
INGENIEURE

Um Ihrem Unternehmen eine unvergessliche Weihnachtsfeier zu beschern haben wir für Sie ein rundum sorglos Paket geschnürt mit allem was zu einem gelungenen Fest gehört.

Nachfolgend eine kompakte, übersichtliche Zusammenfassung unserer heurigen Weihnachtspauschale im **Palais Eschenbach** oder im **Haus der Ingenieure**.

WEIHNACHTSPAUSCHALE

ab 50 Personen

exkl. MwSt. € 67,00

inklusive Package pro Person

für 6 Stunden (zB: 18:00 - 24:00 Uhr)

plus 1.800,- exkl. MwSt. Raummiete inkl. Reinigungskosten

Das Package inkludiert folgende Leistungen -

Weihnachtliches Fingerfood

Weihnachtliches Buffet

Mobiliar & Tischwäsche

Dekoration

Personal

Getränke werden nach Verbrauch oder individuellen Pauschalen verrechnet.

Personal wird nach Ablauf der 6 Stunden zu den angegebenen Preisen weiter verrechnet.

*any.act

Eschenbachgasse 9/11

A - 1010 Wien

location@anyact.at



PALAIS
ESCHENBACH



HAUS DER
INGENIEURE

GETRÄNKE

GETRÄNKE

Gerne bieten wir Ihnen eine für Sie optimale Getränkepauschale nach Veranstaltungsdauer und Aufwand an.

Aperitif

Hausgemachter Saison Prosecco (zB. Bratapfel-Zimt oder Mandarin-Thymian) 0,125 lt	€ 3,00
Hausgemachter flambierter *any.act Weihnachtspunsch 0,25 lt	€ 3,40
Prosecco Spumante Zonin 0,7 lt	€ 12,50

Akohlfrei

Orangensaft Pago 1 lt	€ 3,30
Apfelsaft naturtrüb Nikles 1 lt	€ 3,30
Mineralwasser prickelnd Römerquelle 0,7 lt	€ 2,50
Mineralwasser still Römerquelle 0,7 lt	€ 2,50
Coca Cola 0,33 lt	€ 1,60
Coca Cola light 0,33 lt	€ 1,60
Bitter Lemon Schweppes 0,2 lt	€ 1,60
Tonic Water Schweppes 0,2 lt	€ 1,60

Bier

Stiegl Goldbräu 0,33 lt	€ 2,10
-------------------------	--------

Weine

Grüner Veltliner Röschitz	€ 11,00
Zweigelt Classic, Gager	€ 12,80

Kaffee

Nespresso (Espresso, Cappuccino, Melange, etc.) pro Portion	€ 1,90
---	--------

Gerne erweitern wir unser Getränkeangebot ganz nach Ihren Wünschen!

*any.act

Eschenbachgasse 9/11
A - 1010 Wien
location@anyact.at



 PALAIS
ESCHENBACH

 HAUS DER
INGENIEURE

FINGERFOOD

FINGERFOOD VARIANTE I

Dörrzwetschke im Speckmantel
Rosmarinspieß
Schnitzelpraline
Zitronenfilet-Petersilfüllung
Räucherforellen Mousse
Gurke | Dille
Pumpnickeltaler
Frischkäse | Feige | Honig

es werden 2 Stück pro Person kalkuliert
in der Pauschale inkludiert

FINGERFOOD VARIANTE II

Roastbeef Roll
Mango | Chili
Rosa Entenrolle
karamellierte Kürbisspalte
Chiligarnele
Mangorelish | Minze
Ziegenkäsetrüffel
Kürbiskernmantel | Birne

es werden 2 Stück pro Person kalkuliert
Aufschlag auf die Pauschale pro Person € 2,50

FINGERFOOD VARIANTE III

Rosa gebratenes Lammfilet
Oliventapenade | Mangoldmantel
Kalbsleberpaté
Preiselbeere | Kerbel
Rote Rüben Crepe
Räucherlachs | Cottage Cheese | Dijon | Spinat
Zucchinirolle
Frischkäsenockerl | Chili | Minze

es werden 2 Stück pro Person kalkuliert
Aufschlag auf die Pauschale pro Person € 3,50

FINGERFOOD VARIANTE IV

Karamellisiertes Roastbeef
Zitronengrasspieß | Sesam
Gebeiztes Filet vom Spanferkel
Erdäpfel-Erbssenschoten Salat
Jakobsmuschel im Noriblatt
Safranaioli | Kerbel
Cremiger Burrata
Balsamico-Pfeffer Himbeeren | Baby Blattspinat

es werden 2 Stück pro Person kalkuliert
Aufschlag auf die Pauschale pro Person € 4,00

*any.act

Eschenbachgasse 9/11

A - 1010 Wien

location@anyact.at



PALAIS
ESCHENBACH



HAUS DER
INGENIEURE

BUFFET

BUFFET VARIANTE I

Tafelspitz-Käferbohnen Salat

Kürbismousse | Kürbiskerne | Scarlettkresse

Pollo Tonnato

Thunfischcreme | Rucola | Kapernbeere | Tomaten

Rote Rüben Carpaccio

Kren Nockerl | Vogerlsalat

dazu ofenfrisches Gebäck

Pastinakenrahmsuppe

Schwarzbrotcroutons | Obers | Kresse

am Buffet tranchiert (bitte 1 Speise wählen)

Rosa gebratenes Roastbeef

Honig-Portweinsauce | Vanille-Erdäpfelpüree

Weihnachtstruthahn

Bratensaft | Maroni-Semmelknödelfüllung | Preiselbeere

Medaillons vom Schweinsfilet

Speckmantel | Edelpilzragout | Duftreis

Mit Zimt gebratenes Zanderfilet

rote Rübenfond | sautiertes Babygemüse

Hausgemachte Gnocchi

Ziegenkäse | Radicchio | Walnüsse

Flaumige Topfenockerl

Butterbrösel | Beerenragout

Crème Brûlée

marinierte Orangenfilets | Zitronenmelisse

Duo von heller & dunkler Schokoladenmousse

Kirschkonfit | Minze

in der Pauschale inkludiert

BUFFET VARIANTE II

Wintersalat

Weichkäse | Nüsse | Trauben | Birnen | Honigvinaigrette

Hausgebeizter Weihnachtslachs

Zimt & Orangen | Wildlachs Tartar | Honig-Senf Sauce

Tranchen vom Weihnachtstruthahn

Preiselbeer-Pfeffer Creme | Winterkräuter

dazu ofenfrisches Gebäck

Rote Rübencremesuppe

Gorgonzolaschaum | Croutons | Kresse

am Buffet tranchiert (bitte 1 Speise wählen)

Rosa gebratener Kalbstafelspitz

Gänseleber Sauce | gebackene Steinpilzkrapfen

Gegrillte Flugentenbrust

Apfel-Preiselbeer Rotkraut | Erdäpfelknödel

Ragout vom heimischen Wild

Sauerrahm Spätzle | cremiger Wirsing | Preiselbeeren

Gebratenes Kabeljau Filet

Orangen-Nuss-Butter | Estragon Nage | glasiertes Gemüse

Maroni Ravioli

Pfeffersaft | Baby Blattspinat | Pinienkerne | gehobelter Grana

Crepes Suzette

karamellierte Orangen | Grand Marnier Sauce | Obers

Nougat Crème Brûlée

marinierte Zimtkirschen

Bratapfel-Zimt Tiramisu

Minze

Aufschlag auf die Pauschale pro Person € 5,00

INVENTAR

Nachfolgend das inkludierte und optional erhältliche Mobiliar:

Stehtische	inkludiert
inkl. Tischwäsche kurz	
Seminar- & Buffettische	inkludiert
inkl. Tischwäsche	
Sessel	inkludiert
Galatisch 180cm rund	€ 19,50
Barhocker ab	€ 6,00
Tischwäsche 280cm rund	€ 11,00
Tischwäsche 320cm rund	€ 23,00

DEKORATION

Nach Absprache können wir Ihnen gerne eine **individuelle** Dekoration, passend zu Ihrer Veranstaltung zusammenstellen.
Eine einfache weihnachtliche Dekoration ist in der Pauschale inkludiert.

PERSONAL

nach den inkludierten 6 Veranstaltungsstunden werden die Mitarbeiter mit folgenden Stundensätzen weiter verrechnet:

Cateringleiter	pro Stunde € 34,00
Service	pro Stunde € 24,50
Barkeeper	pro Stunde € 28,00
Backoffice	pro Stunde € 22,00
Koch	pro Stunde € 28,00

In den Personalkosten sind sämtliche Lohnnebenkosten enthalten. Durch ein Stundenprotokoll werden die Mitarbeiterkosten ermittelt. Nur die tatsächliche Arbeitszeit wird weiter verrechnet.

Bitte beachten Sie, dass die Personalkosten Auf- und Abbauzeiten, sowie Ladezeiten beinhalten.