

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

BUFFET "ALT WIEN"

€ 35,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Gefülltes Ei nach Art des Hauses
Hausgebeizter Lachs mit Hofmeistersauce
Eierschwammerlsülzchen
Dialog von feinen Schinkensorten
Roastbeef mit Sauce Tatare

Salatbuffet

Brot- und Gebäckauswahl

Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln
Wiener Schnitzerln
Backhenderln

Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Blattspinat, Apfelkren
Gefüllte Kalbsbrust mit Butterreis
Rindsgulasch mit Semmelknödel

Apfel- und Topfenstrudel
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
Variation von Kaffee – und Schokomousse

FRÜHLINGSBUFFET

(April, Mai, Juni)

€ 32,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Roastbeef mit Frühlingskräutern, Sauce Tartar und frischem Spargel
Schafkäseterrineterrine mit Basilikumpesto
Marinierter Solofinospargel mit Sauce Vinaigrette und Brunnenkresse
Röllchen vom Spargelschinken mit Frühlingscreme

Saisonales Salatbuffet

Brot- und Gebäckauswahl

Frühlingskräutersuppe mit Buttercroutons

Lammkotelette mit Ratatouillegemüse dazu Kartoffelgratin
Gekochter Kalbstafelspitz mit Suppengemüse und Schnittlauchsauce
dazu Röstkartoffeln
Geschnetzeltes Schweinsfilet in Frühlingszwiebel- grüner Pfefferrahmsauce
dazu Butternudel
Gebratene Zanderfilets auf Frühlingsgemüse mit Basmatireis
Gemüselasagne

Erdbeersalat mit grünem Pfeffer und Sauerrahm

Duett von der Schokolade

Hausgemachte Topfenterrine mit Waldbeeren

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums
Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebesges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

SOMMERBUFFET

(Juli, August, September)

€ 35,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Gebratene Kalbsschale mit Thunfischcreme und Kapernbeeren
Gebratene Garnelen auf Mangochuttney
Eierschwammerlsülzchen mit frischen Kräutern und Sauce Vinaigrette

Saisonales Salatbuffet
Brot- und Gebäckauswahl

Gaszpacho

Schweinsmedaillons auf Cremepolenta mit Paprikasauce
Gebratenes Bachsaiblingsfilet in Welschriesligdillsauce dazu Petersilienkartoffel
Gegrilltes Rumpsteak mit Eierschwammerl a la creme dazu Serviettenknödel
Geschmorter Spanferkelrücken auf Artischockengemüse und Schupfnudeln
Curryrisotto mit Riesengarnelen

Weißes Schokomousse mit frischen Feigen
Erdbeerjoghurtterrine mit frischer Minze
Frischer Obstsalat
Heidelbeer-Topfenstrudel mit Vanillesauce

HERBSTBUFFET

(Oktober, November, Dezember)

€ 35,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Krevettensülzchen auf Lauchsalat
Rosa gebratener Hirschrücken mit eingelegten Zwergorangen
Wildschweinschinken mit Preiselbeercreme
Geräucherte Forellenfilets mit Oberskren
Geräucherte Entenbrust auf Cassisfeige mit Brioche

Saisonales Salatbuffet
Brot- und Gebäckauswahl

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Wildschweinbraten im Wurzelrahm mit Serviettenknödel
Gebratene Schweinsmedaillons auf Kürbisgemüse mit Gnocchi
Rosa gebr. Entenbrust auf Ingwer-Balsamicokraut mit gebratenen Schupfnudeln

Grießflammerie mit Waldbeeren
Edelkastanienterrine mit Weichseltopf
Topfenknödel mit Butterbrösel

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

WINTERBUFFET

(Jänner, Februar, März)

€ 35,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Geräucherte Putenbrust auf Apfelselleresalat mit Nüssen

Variation von Räucherfische mit Oberskren

Gebratener Hirschrücken mit Sauce Cumberland

Wacholderschinken mit Sauce Oxford

Kalbsleberterinne auf Cassisfeigen mit Brioche

Saisonales Salatbuffet

Brot- und Gebäckauswahl

Altwiener Kartoffelsuppe

Gebackener Karpfenmilchner mit Petersilienkartoffel

Kalbrahm gulasch mit hausgemachten Nockerln

Ente a la Orange mit Rotkraut und Serviettenknödel

Sautierte Filetspitzen vom Mastochsen in rosa Pfeffer-Cognacsauce

mit Butternockerl

Schweinsfilet Wellington auf Creme Tagliatelle

Mohnnudeln mit Apfelmus

Nußstrudel mit Rumzwetschken

Zimt mousse mit Schokosplitter

BUFFET EUROPAHAUS

€ 33,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce

Beinschinken mit Oberskren

Gebratenes Hühnerbrüstchen auf Curryobstsalat

Rosa gebratene Hochrippe mit Sauce Tartar

Gebraten Tomaten und Melanzani in Kräuterpesto

Salatbuffet, Brot- und Gebäckauswahl

Esterhazyrindschnitzel dazu Serviettenknödel

Gemüsestrudel mit Knoblauchrahm

Putenpfanne mit Curryreis

Saltimbocca auf Tomaten-Basilikumnudeln

Schweinsmedaillons in Pilzoberssauce mit Schupfnudeln

Fangfrisches Zanderfilet auf mediterranem Gemüse mit Basmatireis

Terrine von der Schokolade

Frischer Obstsalat

Grießflammerie auf Beerenröster

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges. m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69

Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien

IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

RUSTIKALES BUFFET

€ 29,00 pro Person plus Couvert € 2.-

Schweinsbraten und Selchschoopf mit Senf und Kren

Schinkenröllchen mit Kräutergervais

Landspeck mit mixed Pickels

Kärntner Hauswürstel

Rindfleischsülzchen mit frischem Kernöl

Salatbuffet

Brot- und Gebäckauswahl

Blunzengröstl mit Gabelkraut und Röstkartoffeln

Faschierte Laibchen in Rahmsauce mit Bratkartoffeln

Surbraten und Kümmelbraten mit Gabelkraut und Serviettenknödel

Überbackene Schinkenfleckerln

Putenmedaillons in Paprikaoberssauce auf Butternudeln

Gebackene Hühnerkeulen und Schweinsschnitzel

Apfelstrudel

Topfenstrudel

Blechkuchen

Gerne können Sie sich Ihr Buffet auch selbst zusammenstellen.

Wir empfehlen 4 - 5 Vorspeisen, 4 - 5 Hauptspeisen und 3 - 4 Desserts

Vorspeisen

Asiatische Teigtaschen auf Sweet-Chilli

Cherrytomaten-Babymozaressalat mit frischem Basilikum

Crevettencocktail mit Chiccore

Eingelegte Steingarnelen mit Cocktailsauce

Gebratene Garnelen auf Soja-Tofu

Gebratene Jakobsmuscheln auf Avocadotartare

Gebratene Paprikaschoten und Zucchini mit Balsamico und Olivenöl

Gefülltes Ei mit Forellenkaviar

Gemüsesülzchen auf Jungzwiebelsalat

Geräuchertes Entenbrüstchen mit Sauce Cumberland

Geräucherte Forellenfilets mit Oberskren

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse

Hausgebeizter Lachs in Ingwer Sojamarinade

Hühner Currysalat mit Früchten

Matjesfilet auf Apfelscheibe mit rotem Zwiebel

Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum

Prosciutto mit Melone

Räucherlachs mit Hofmeistersauce und frischer Dille

Rindfleischsalat mit Kernöl

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges. m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69

Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien

IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

Roastbeefröllchen mit Spargel
Rosa Schweinsfiletmedaillons auf Gemüsetartare
Schafkäseterrine mit Basilikumpesto
Schinkenröllchen mit französischem Salat
Schweizer Wurstsalat
Shrimpsülzchen auf Sojasprossensalat
Tafelspitzsülzchen mit rotem Zwiebel
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren

Hauptspeisen vom Geflügel

Asiatische Putenpfanne
Gebratene Hühnerbrust in Waldpilzcreme
Gebratene junge Entenbrust
Hühnerfiletstreifen in Jungzwiebel Pfefferrahmsauce
Hühnerspiess mit Cherrytomaten
Putenbrust in Sojasauce mit Gemüse
Putencurry mit Gemüse
Putenmedaillons im Speckmantel
Saltimbocca mit Salbei und Rohschinken
Truthahnbrustroulade mit Blattspinat und Schafkäse
Hühnermedaillons im Paprikarahm

Hauptspeisen vom Fisch

Garnelenspieß mit Cocktailsauce
Gebratene Steingarnelen in Knoblauchbutter
Gedünsteter Pangasius im Wurzelsud
Gegrilltes Zanderfilet auf Paprikagemüse
Lachssteak in Safran- oder Dillsauce
Schollenröllchen mit Blattspinat
Seeteufelmedaillons auf geschmorten Cherrytomaten
Saiblingsfilet mit Speck gebraten
St. Petersfischfilet in Zitronenrahm
Wallermedaillons in Paprikarahmsauce

Hauptspeisen vom Schwein

Filet Mignon vom Jungschwein in Kapern-Oberssauce
Filetspitzen vom Jungschwein in grüner Pfefferrahmsauce
Gebratenes Jungschweinskarree
Medaillons vom Jungschwein in Pilz-Kräuterrahm
Rouladen vom Jungschwein in Cognacrahmsauce
Schweinsfilet im Wirsingmantel
Schweinsmedaillons im Speckmantel auf Frühlingsrisotto
Überbackene Rückenmedaillons mit Mozzarella und Basilikum

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebesges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

Hauptspeisen vom Rind

Burgunderrindsbraten
Esterhazyrumpsteak in Wurzelrahmsauce
Filetspitzen in rosa Pfeffer-Cognacrahmsauce
Filetspitzen Stroganoff
Gekochter Tafelspitz mit Suppengemüse
Gekochtes Schulterscherzel mit Suppengemüse
Girardirostbraten
Gulasch
Medaillons in rosa Pfefferrahmsauce
Rumpsteak in der Kräuterkruste
Spiess vom Entrecote mit Paprika
Zwiebelrostbraten
Rindroulade mit Wurzelgemüse

Gebackenes

wird auf Silberplatte angerichtet, nicht im Warmhaltebehältnis

Ausgelöstes Backhuhn oder Putenstreifen
Champignons, Zucchini
Garnelen
Kleine Schweinsschnitzel
Rindermedaillons
Schweinslungenbraten
Zanderfilet

Vegetarische Gerichte

Spinatstrudel mit oder ohne griechischen Schafkäse
Lasagne vom Rosengemüse mit Tomatensauce
Edelpilzrisotto mit Grana
hausgemachte Gemüselaiabchen mit Kräutersauce
Kartoffelgratin mit frischen Kräutern und Sauerrahmdip
div. Gebackene Gemüse mit Sauce Tartare
bunte Nudel mit Edelpilzrahmsauce
Gemüse- Kartoffelauflauf mit Schnittlauchsauce
gebratener Tofu auf asiatischem Gemüse
asiatische Nudelpfanne mit Gemüse
Currygemüse auf indische Art

Beilagen

Wir empfehlen 3 - 4 Beilagen zur Auswahl
Gabelkraut
Gemüse der Saison
Kartoffelgratin
Penne, Tagliatelle, Tagliatelle verde
Petersilkartoffel, Zwiebelkartoffel
Reis od. Curryreis, Risotto
Rotkraut (Saisonal)

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebesges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

Semmelknödel, Kartoffelknödel, Serviettenknödel

Dessert

Apfelstrudel, Topfenstrudel
Duett von dunklem und weissem Schokoladenmousse, Kaffeemousse
Erdbeer-Creme-Brulee
Frischer Obstsalat
Früchtleck (Zwetschken, Marillen)
Gefüllte Profiteroles
Griessflamerie mit Waldbeeren
Sacherwürfel
Schokoladen Terrine
Tiramisuwürfel
Topfenknöderl mit Beerenröster

Mitternachtsverpflegung

Gulaschsuppe € 3,70 + Gebäck
Kleines Gulasch oder kleines Chilli con Carne € 5,90 + Gebäck
Großes Gulasch oder Chilli con Carne € 7,40 + Gebäck
Käse € 7,40 pro Person
Kleiner Käse € 4,80 pro Person
Kleine Schnitzerln € 1,80 pro Stück
Schinken (roh und gekocht), Käse, Oliven,
Pomodori secchi, Gurkerln, Gebäck € 7,50 pro Person

KINDERERMÄSSIGUNG:

bis 6 Jahre frei, 6-12 Jahre 50%

**Reinigungs- und Stellpauschale € 2.- pro Person, Couvert (Tischwäsche...) € 2.- pro Person
Hussen € 6.- pro Stück, Tonanlage ab € 80.-, Beamer ab € 50.-**

Auswärtige **Lieferungen** von Blumen, Torten, etc. können **2 Stunden vor Veranstaltungsbeginn, der Abtransport bis oder unmittelbar nach Veranstaltungsende** erfolgen. Wir können nur **einer Veranstaltung zuordenbare Lieferungen** entgegennehmen. Das Europahaus übernimmt **keine Haftung für Beschädigung, Verlust, oder Diebstahl eingebrachter Gegenstände.**

Wir ersuchen um Verständnis, dass z.B. das Aufstellen von Namenskärtchen und ähnliche Tätigkeiten durch unser Servicepersonal, nicht in den Buffetkalkulationen inkludiert sind und deshalb diese Arbeitszeiten im Bedarfsfall extra in Rechnung gestellt werden müssen.

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

Fingerfood

Fingerfood Kalt:

- € 1,60 Canapes in diversen Variationen
- € 2,20 Roastbeefröllchen mit grünem Spargel
- € 1,80 Saltimbocca von der Hühnerbrust
- € 2,40 Glaciertes Rehmedaillon auf Calvadosapfel
- € 1,60 Polpetti auf Schwarzbrotsockel mit Knoblauchdip
- € 1,80 Seranoschinken mit Charantaismelone
- € 1,60 Beinschinkenröllchen mit Paprikacreme
- € 2,20 Räucherlachstartare mit Hofmeistersauce auf Weissbrotsockel
- € 2,10 Marinierte Steingarnelen mit Mangochutney
- € 1,60 Faschierte Laibchen auf Schwarzbrotcrouton mit Senfgurke
- € 1,80 Minifrühlingsrolle mit Sweet-Chilli-Sauce
- € 2,10 Garnele im Tempurateig mit Feigensenf
- € 2,10 Samosas (Hausgemachte gefüllte Teigtaschen)
- € 2,10 Knusprige Garnelen am Spieß
- € 1,90 Räucherforelle auf Gurkensockel
- € 1,80 Babymozzarella-Cherrytomatenspiesschen mit frischem Basilikum
- € 1,70 Briewürfel mit roter Traube
- € 1,80 Gebackene Schweinsschnitzerln, Hühner- oder Putenstücke

Fingerfood Warm:

- € 1,80 Spinatstrudel gefüllt mit Schafkäse
- € 2,30 Hühnerfiletspiesschen in Sojamarinade
- € 2,50 Gebratene Jacobsmuschel an Rosmarin auf Zucchini-medallions
- € 2,30 Kalbsbutterschnitzel mit getrüffeltem Kartoffelmoussline
- € 2,30 Strohschweinfilet in der Kräuterkruste
- € 2,80 Seezungenröllchen mit Spinatfülle
- € 2,80 Mini Quiche Lorraine
- € 2,50 Gebratens Schweinsfilet mit Früchten
- € 1,80 Würstel im Blätterteig
- € 1,60 Faschiertes Kalbsbutterschnitzel
- € 2,10 Putenbrust im Speckmantel mit Fetakäse
- € 1,80 Schinkenstrudel, Gemüsestrudel mit Kräuterdip
- € 2,40 Zandermedallions auf gegrillten Kartoffelscheiben

Fingerfood Süß:

- € 1,60 Früchte der Saison in dunkler Schokolade
- € 1,70 Strudelteigblätter mit Beerenobers
- € 1,70 Gefüllte Profiteroles
- € 1,60 Grießflammerie mit Waldbeeren
- € 1,50 Tiramisuwürfel
- € 1,80 Petit Fours
- € 1,70 Duett von der Schokolade
- € 1,40 Kleine Apfelstrudel
- € 1,40 Kleine Topfenstrudel
- € 1,30 Kleine Fruchtkuchenwürfel
- € 1,50 Kleine Sacherwürfel
- € 1,90 Mürbteigfruchtschüssler

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

Weißwein Qualitätswein Flaschen 0,75 liter

Welschriesling 2007	Weingut Neumeister (Südoststeiermark)	17,00
Grüner und gelber Apfel, fruchtig, Zitronenmelisse, mineralisch, gut eingebundene Säure		
DAC Hohenwart 2008	Weingut Donner (Weinviertel)	16,00
Melone in der Nase, Elegant, ausgereift und fruchttief am Gaumen.		
Grüner Veltliner Steinhaus 2008	Weingut Jurtschitsch (Kamptal)	18,00
Feines Pfirsichbukett mit rässig pikanter Säure, mineralisch, dichter Körper		
Riesling Nussberg 2006	Weingut Zahel (Wien)	27,00
Steinobstnoten über Zitrus und Grapefruit bis zu Exotik, elegant, trocken		
Chardonnay Selektion 2008	Weingut Krug (Thermenregion)	22,00
Mix aus Apfel und Banane mit einem Touch Zitrus, sehr elegant		
Weißburgunder 2008	Weingut Gsellmann&Hans (Neusiedlersee)	17,00
Zitrus-Pfirsicharomatik, vielschichtiger Gaumen, guter Trinkfluß		
Gemischter Satz 2007	Weingut Zahel (Wien)	17,00
Ausgeprägtes Bukett mit fruchtigen Elementen, apfelig, frisch, lebendig		
Muskateller Klassik 2008	Weingut Maitz (Südsteiermark)	24,00
Viele Nuancen wie Lychee, rote Ribisel, Paprika, sehr elegant und anhaltend		
Lauser 2008, SB und Rivaner	Weingut Bacher	19,00
herrlich fruchtig, variiertem Geschmack von blumig mit Stachelbeere		

Rotwein Qualitätswein Flaschen 0,75 liter

Rubin Carnuntum 2006	Weingut Markowitsch (Carnuntum)	20,00
Intensiver Duft nach reifen Kirschen, Weichseln und dunklen Beeren, geschmeidig		
Blaufränkisch 2007	Weingut Iglar (Mittelburgenland)	17,00
Fruchtige Nase, elegant, mit kleinem Touch vom Eichenfass, harmonisch		
St. Laurent 2008	Weingut Pittnauer (Gols)	22,00
Fragil, eher leichter schlanker, jedoch mit deutlich, vielschichtiger Fruchtnote, köstliche Mineralik		
Pinot Noir 2006	Weingut Reinisch (Thermenregion)	20,00
Sortentypisch mit den Aromen von Waldbeeren, dicht in der Struktur		
Cabernet/Merlot 2005	R. Schlumberger Privatkeller	28,00
Wiener Trilogie 2006	Weingut Wieninger (Wien)	24,00
ZW/CS/ME: Feine Gewürznoten und Fruchtaromen, mineralische Töne, sehr harmonisch		
Cuvee Quattro	Weingut Gager (Mittelburgenland)	35,00
ZW/ME/BF/CS: Feine, würzige Nase nach dunklen Beeren, Holunder und Kirsche		
Opus Eximium	Weingut Gsellmann (Mittelburgenland)	38,00
BF/SL/ZW: Weich, samtig, schönes Fruchtbukett nach dunklen Beeren, etwas Schoko, komplex		
Kreuzweingarten Rotgipfler/Zierfandler	Weingut Krug (Thermenregion)	22,00
Sehr exotisch, eher milde Säure, lang anhaltender Abgang und herrliche Extrasüße		
Red Pitt 2007	Weingut Pittnauer (Gols)	26,00
Fragil, eher leichter schlanker, jedoch mit deutlich, vielschichtiger Fruchtnote, köstliche Mineralik		

Landweine

GrünerVeltliner Weingut Donner 1 Liter	€ 13,60
Blaufränkisch Weingut Madle 1 Liter	€ 14,40

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebesges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69
Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien
IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at

ROSEN – HOTELS
Linzer Straße 429
A - 1140 Wien

Eventmanagement

telefon +43 1 57 666 63
telefax +43 1 57 666 69
email events@europahauswien.at

Veranstaltungszentrum

Europahaus Wien
Linzer Straße 429
A – 1140 Wien

operated by AGIL Touristic & Services

Schaumwein

Champagner

Moët & Chandon Brut Imperial Fl. 0,75l 85,00

Prosecco

ZONIN Prosecco Frizzante Fl. 0,75l 22,40

Casa Vinicola Zonin, Gambellara / Italien,
verspielt aromatischer Duft, charmante Frucht von reifen Birnen, feinperlig und animierend

Sekt

SCHLUMBERGER

Goldeck Privat Fl. 0,75l 25,00

SCHLUMBERGER

Sparkling Fl. 0,75l 35,00

Fassbier (nur Orangerie, nicht im Schloss)

Stiegl Goldbräu 0,3l 2,90

Stiegl Goldbräu 0,5l 3,40

Flaschenbier 0,3l 2,90

Mineralwasser 0,75l Vöslauer 5,50

Mineralwasser 0,25l Vöslauer 2,40

Coca Cola / Almdudler / Frucade 0,33l / Orangensaft / Apfelsaft 0,2l 2,80

Apfel- und Orangensaft Liter 9,00

Kaffee

Kleiner Mocca oder Brauner 1,90

Verlängerter Brauner 2,60

Melange oder Cappuccino 2,90

Kaffee Latte 3,10

Kanne Tee 2,80

Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen der Hotellerie (AGBH) 2006 sowie die Geschäftsbedingungen des Veranstaltungszentrums Europahaus Wien

Rosen-Hotels Gastgewerbebetriebsges.m.b.H. – A-1140 Wien – Linzerstrasse 429 – Telefon:+43 1 911 49 10 – Fax:+43 1 911 49 10-69

Bankverbindung: RLB NÖ-Wien – Kto.-Nr. 21-00.061127 BLZ 32000 UID: ATU15678309 – FN 113300v – Sitz: Wien

IBAN: AT 87 32000 02100061127 – BIC-Code: RLNWATWW – e-mail: headoffice@rosenhotel.at – www.rosenhotel.at