



Unsere All-Inklusive-Packages für Weihnachten 2019

Festlich gedeckte Tische, weihnachtliche Dekoration, kulinarische Köstlichkeiten und faszinierende Ausblicke auf die winterliche Parklandschaft machen eine Weihnachtsfeier bei uns im Europahaus zu einem echten Wintermärchen. Erleben Sie eine besinnliche Weihnachtsfeier im Europahaus Wien und seinem Gelände. Unser Park bietet das perfekte Ambiente, weitläufig und zu einem Spaziergang im Mondschein einladend. Genießen Sie ein geselliges weihnachtliches Mahl in unserem [Restaurant](#) oder feiern Sie in der [Orangerie](#) oder im [Schloss Miller-Aichholz](#) bis spät in die Nacht. Und dann können Sie ganz gemütlich in einem unserer Zimmer übernachten, ohne beschwerliche Heimreise direkt nach dem Fest.

Ihr **All-Inklusive-Package** können Sie individuell zusammenstellen. Wichtig für Sie ist hierbei nur zu wissen, welches Buffet Sie anbieten wollen und wie lange Ihre Feier dauern wird. Gerne können wir die Buffets noch individuell an Sie anpassen. Weitere Buffetvorschläge finden Sie auch in unserer [Bankettmappe](#) ab Seite 20.

In diesen Packages ist bereits folgendes **inkludiert**:

- **Umsatzsteuer**
- **Bestuhlung nach Ihrem Wunsch**
- **Reinigungspauschale**
- **Tischwäsche**
- **Gedeck**
- **Weißer Sessel Hussen**
- **Einfache weihnachtliche Deko**
- **Festliches Weihnachtsbuffet Basic, Standard, Standard Plus oder Premium**
- **Getränkepauschale Basic, Standard oder Premium**
- **Serviceleitung und Servicepersonal für die angegebenen Stunden**
- **Locationmiete (bei Veranstaltungen ab 80 Personen)**

Nicht inkludiert ist das Trinkgeld für unser Servicepersonal, eventuell notwendige Technik, Unterkunft für Ihre Gäste und die Kosten für jegliche Unterhaltung während der Feier. Gerne stellen wir Ihnen unsere Kontakte für DJs, Blumenschmuck, Fotografen und Torten zur Verfügung.

Weihnachtsbuffet Basic

Graved Lachs mit Honigsenfauce ^(D, M)
Roastbeef mit Sauce Tartar ^(C, G, M)
Antipasti mit Oliven ^(L)

Jourgebäck ^(A, H, N)
Saisonales Salatbuffet ^(M)

Knusprige Bauernente
mit Maroni-Rotkraut und Serviettenknödel ^(A, C, G)

Gebratenes Lachsfilet auf Ofengemüse
mit Rosmarinkartoffeln ^(D, G, L)

Spinatlasagne mit geschmorten Kirschtomaten ^(A, C, G)

Frischer Fruchtsalat
Lebkuchen-Mousse ^(C, F, G)
Duett vom Schokomousse ^(C, F, G)

36,- Euro pro Person**



Weihnachtsbuffet Standard

Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum ^(G)
Prosciutto mit eingelegtem Gemüse ^(L)
Shrimps Cocktail ^(B, C, M)

Jourgebäck ^(A, H, N)
Saisonales Salatbuffet ^(M)

Gebratenes Branzinofilet auf Gemüse der Saison
mit Thymiankartoffeln ^(D, G, L)

Wildragout mit Preiselbeeren
und Serviettenknödel ^(C, F, G)

Gemüselasagne mit Tomatensauce ^(A, G, L)

Duett vom Schoko-Mousse ^(C, F, G)
Lebkuchenschmarrn mit Röster ^(A, C, G)
Eierlikör Panna cotta ^(C)

38,- Euro pro Person**

** Ihr Menü können Sie gerne ab 3,- Euro pro Person mit einer Rindsuppe mit Einlage oder Cremesuppe aufwerten.

** Optional stellen wir auch noch gerne Weihnachtskekse zum Empfang oder zum Kaffee auf die Tische ein. Ab 4,- Euro pro Person.

** Wünschen Sie Fingerfood zum Empfang oder einen Mitternachtssnack? In unserer Bankettmappe auf der Seite 25 finden Sie unser Angebot.

Weihnachtsbuffet Standard Plus

Weihnachtlicher Schinken mit Feige
Variation vom Räucherfisch mit Oberskren ^(D, G)
Geflügel-Leberpastete mit Wildpreiselbeeren-Sauce ^(G)
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum ^(G)

Jourgebäck ^(A, H, N)
Saisonales Salatbuffet ^(M)

Gebackenes Allerlei (Karpfen, Schnitzerl und Gemüse)
mit Erdäpfel-Vogersalat ^(A, C, G, L, M)

Gebratene Weihnachtsgans
mit Apfel-Zimtrotkraut und Serviettenknödel ^(A, G, H, N)

Veganes-Kokos-Gemüsecurry
mit Basmati Reis und frischen Thai-Basilikum ^(F, N, L)

Gegrillte Supreme vom Maishendl
auf Ofengemüse dazu Rosmarinkartoffeln ^(G, L)

Lebkuchen-Mousse ^(C, F, G)
Maroni-Püree mit Sauerkirschen ^(A, C, F, G)
Flüssiger Schokokuchen mit Waldbeeren ^(A, C, F, G)

39,- Euro pro Person**



Weihnachtsbuffet Premium

Prosciutto mit Feige
Roastbeef auf Pilzsalat ^(M)
Variation vom Räucherfisch mit Oberskren ^(D, G)
Französischer Ziegenkäse mit Grillgemüse ^(G, L, H)

Jourgebäck ^(A, H, N)
Saisonales Salatbuffet ^(M)

Gebratene Ente mit Orangenrotkraut
und Kartoffelknödel ^(A, C, G)

Lachssteak auf Ofengemüse
dazu Safrankartoffeln ^(L, D)

Gekräuterte Schweinemedallions
auf cremigen Pilz-Risotto ^(D, G, L)

Gemüselasagne mit Tomatensauce ^(A, G, L)

Frischer Fruchtsalat
Eierlikör Panna cotta ^(C)
Maroni-Püree mit Sauerkirschen ^(A, C, F, G)
Flüssiger Schokokuchen mit Waldbeeren ^(A, C, F, G)

40,- Euro pro Person**

** Ihr Menü können Sie gerne ab 3,- Euro pro Person mit einer Rindsuppe mit Einlage oder Cremesuppe aufwerten.

** Optional stellen wir auch noch gerne Weihnachtskekse zum Empfang oder zum Kaffee auf die Tische ein. Ab 4,- Euro pro Person.

** Wünschen Sie Fingerfood zum Empfang oder einen Mitternachtssnack? In unserer Bankettmappe auf der Seite 25 finden Sie unser Angebot.

Getränke

Pauschale

Details

Dauer & Preis

Basic

Orangen- und Apfelsaft	6 Stunden € 30,-
Römerquelle Mineralwasser	7 Stunden € 33,-
Landwein* in weiß und rot vom Weingut Donner	8 Stunden € 36,-
Stiegl Bier	
Afro Coffee-Fairtrade, Tee	

Standard

Alkoholischen und antialkoholischen Punsch und Maroni zum Empfang	6 Stunden € 36,-
Orangen- und Apfelsaft	7 Stunden € 39,-
Cola, Frucade, Sprite	8 Stunden € 42,-
Römerquelle Mineralwasser	10 Stunden € 48,-
Landwein* in weiß und rot vom Weingut Donner	
Stiegl Bier	
Afro Coffee-Fairtrade, Tee	

Premium

Alkoholischen und antialkoholischen Punsch und Maroni zum Empfang	6 Stunden € 39,-
Orangen- und Apfelsaft	7 Stunden € 42,-
Cola, Frucade, Sprite	8 Stunden € 45,-
Römerquelle Mineralwasser	10 Stunden € 51,-
Landwein* in weiß und rot vom Weingut Donner	
Stiegl Bier	
Afro Coffee-Fairtrade, Tee	
Long-Drinks mit Vodka, Gin und Rum zur Party	

*Ab 4 Euro pro Person können Sie gerne Ihre Getränke mit **Qualitätsweinen** aufwerten. Unser Weinangebot können Sie unserer Bankettmappe ab Seite 26 entnehmen. Pauschalangebote inkl. Cocktails senden wir Ihnen auf Anfrage.

Zur endgültigen Preiskalkulation addieren Sie Ihr gewähltes Buffet, Ihre gewählte Getränkepauschale, das Gedeck, Hussen und optional Ihr notwendiges Equipment.

Angebot	Details	Preis
Buffet	Basic, Standard, Standard Plus oder Premium?	€
Getränkepauschale	Basic, Standard oder Premium? Wie viele Stunden werden Sie feiern?	€
Gedeck	Gala-Dinner Bestuhlung Tischwäsche Gedeck Einfache weihnachtliche Tischdeko Kerzenständer	€ 5,60
	Weißer Sessel Hussen	€ 6,00
Optionales Equipment	2 Feuerkörbe mit Holz	á € 50,-
	2 Heiz-Schwammerl	á € 25,-
	12 Fackeln	€ 50,-
	Funkmikrofon	€ 85,-
	Mobiler Beamer	€ 130,-
	Tonanlage	€ 150,-
	LED-Bodenscheinwerfer	á € 25,-
	Staffelei mit oder ohne Pinnwand	€ 12,-
Bühnenelemente Höhe 30 cm á 2 x 1 m	á € 20,-	
Tanzboden pro m ²	€ 18,-	
Summe pro Person	für eine gelungene Weihnachtsfeier im Europahaus Wien	€ (inkl. USt)

Benötigen Sie Zimmer für Ihre Gäste?

Schicken Sie uns eine unverbindliche Anfrage an headoffice@europahauswien.at.
Wir stellen Ihnen gerne ein Zimmerkontingent inkl. Frühstücksbuffet zur Verfügung.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung!

Unsere Preise sind **Bruttopreise** und verstehen sich **inklusive** der gesetzlichen **Mehrwertsteuer**.

Mit herzlichen Grüßen,

Ihr Europahaus-Wien-Team