

\*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. € **69,00**

all inclusive Package pro Person

für 6 Stunden (zB: 18:00 - 24:00 Uhr)

plus € **1.600,-** Miete exkl. MwSt. inkl. Reinigungskosten

---

#### Das Package inkludiert folgende Leistungen -

Aperitif & weihnachtliches Fingerfood

Weihnachtliches Buffet

Getränke

Mobiliar & Tischwäsche

Dekoration

Personal

Getränke & Personal werden 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

in der Pauschale innerhalb der 6 Stunden inkludiert - danach zum angegebenen Preis verrechnet.

### Aperitif

Hausgemachter Saison Prosecco (zB. Bratapfel-Zimt oder Mandarin-Thymian) Glas

inkludiert

Hausgemachter flambierter \*any.act Weihnachtspunsch Glas

inkludiert

Prosecco Spumante Zonin 0,7 lt

inkludiert

### Akoholfrei

Orangensaft Pago 1 lt

€ 2,90

Apfelsaft naturtrüb Nikles 1 lt

€ 3,20

Mineralwasser prickelnd Römerquelle 0,7 lt

€ 2,50

Mineralwasser still Römerquelle 0,7 lt

€ 2,50

Coca Cola 0,33 lt

€ 1,50

Coca Cola light 0,33 lt

€ 1,50

Bitter Lemon Schweppes 0,2 lt

€ 1,40

Tonic Water Schweppes 0,2 lt

€ 1,40

### Bier

Stiegl Goldbräu 0,33 lt

€ 1,90

### Weine

Grüner Veltliner Strasser Tal, Topf 2013

€ 11,00

Zweigelt Classic, Gager 2012

€ 12,80

### Kaffee

Nespresso (Espresso, Cappuccino, Melange, etc.) pro Portion

€ 1,80

**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 € 1,50**

## 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 € 2,50**

## FINGERFOOD VARIANTE IV

Karamellisiertes Roastbeef

Zitronengrasspieß | Sesam

Gebeiztes Filet vom Spanferkel

Erdäpfel-Erbsschoten Salat

Jakobsmuschel im Noriblat

Safranaioli | Kerbel

Cremige Burrata

Balsamico-Pfeffer Himbeeren | Baby Blattspinat

es werden 2 Stück pro Person kalkuliert

**Aufschlag auf die Pauschale pro Person € 3,00**

\*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 Topfennockerl

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 Weihnachtsslachs

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

Gegrilltes Zanderfilet

Tomaten-Oliven Kruste | Weißwein Risotto

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 € 4,00**

## ORGANISATORISCHES

### 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  | € 16,00    |

### 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 € 30,00 |
| Service        | pro Stunde € 23,00 |
| Barkeeper      | pro Stunde € 25,00 |
| Backoffice     | pro Stunde € 20,00 |
| Koch           | pro Stunde € 25,00 |

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.