

WIENER
RATHAUSKELLER



WEIHNACHTEN 2026

FEIERN IM HERZEN WIENS



Der Wiener Rathauskeller stellt sich vor

Im Wiener Rathauskeller erleben Sie Tradition und Genuss auf eine unverwechselbare Art. Egal wonach Ihnen der Sinn steht: Das einzigartige Ambiente der traditionsreichen Säle und Stuben des Wiener Rathauskellers macht das Feiern und Genießen doppelt schön.

Der Wiener Rathauskeller ist mit seinen über 1.100 m² großen Räumlichkeiten die optimale Eventlocation für verschiedenste Veranstaltungen. Exklusive Empfänge und Veranstaltungen, Firmenfeiern oder private Feste wie Hochzeiten, Geburtstage oder Jubiläen – mit viel Leidenschaft und Expertise verwandeln wir Ihre individuellen Vorstellungen in unvergessliche Veranstaltungen.

Und weil auch der Gaumen verwöhnt sein will, lassen wir von kleinen Schmankerln aus der Wiener Küche bis zum großen Gala-Buffer auch kulinarisch keine Wünsche offen.

Feiern Sie mit Familie, Freund:innen, Mitarbeiter:innen und Kund:innen direkt im Herzen Wiens.

Das Team des Wiener-Rathauskellers

Brigitte Grosz

Samuel Strnad





Der **Wiener Rathauskeller** befindet sich im Herzen Wiens, direkt an der Ringstraße, in den historischen Kellergewölben des berühmten Wiener Rathauses.

Wir sind bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar, unter anderem mit den Straßenbahnlinien 1, 71 und D (Station Burgtheater) sowie der Linie 2 (Stadiongasse/Parlament). Für die Anreise mit dem Auto steht in unmittelbarer Nähe eine Parkgarage zur Verfügung.

9 GRÜNDE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER IM WIENER RATHAUSKELLER

1. **Keine Raummiete** in Verbindung einer Konsumation auf Gesamtrechnung.
2. **Lage Mitten im Zentrum** von Wien
3. **Gute Erreichbarkeit** mit öffentlichen Verkehrsmitteln:
Straßenbahnlinien D, 1, 71 Station „Rathausplatz, Burgtheater“;
Straßenbahnlinie 2, U-Bahn U2 Station „Rathaus“;
U-Bahn U3 Station „Volkstheater“ – nur 11 Gehminuten entfernt.
4. **Parkmöglichkeiten** in der Garage Rathauspark (kostenpflichtig).
5. **Vielfältige Veranstaltungssäle** von unterschiedlicher Größe
und individuellem Design.
6. **Historisches Ambiente** in einer der berühmtesten Sehenswürdigkeiten
Wiens: dem Wiener Rathaus.
7. **Ausgezeichnete österreichische Küche:** Wir kochen direkt vor Ort.
8. **Unvergessliche Events**
9. **Alles aus einer Hand** – von der Planung über ausgezeichnete
Kulinarik bis hin zum perfekten Service.

INHALTSVERZEICHNIS

UMWELT & BERATUNG SEITE 6

UNSERE RÄUME SEITE 7

EMPEFANG SEITE 11

WEIHNACHTSBUFFETS SEITE 13

WEIHNACHTSMENÜS SEITE 17

GETRÄNKE SEITE 18

AFTER X-MAS-PARTY SEITE 19

EXTRAS SEITE 21

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN SEITE 23

UMWELT UND NACHHALTIGKEIT

Qualitätssicherung, Nachhaltigkeit und die Verantwortung gegenüber unserer Umwelt sind uns ein wichtiges Anliegen.

Deshalb achten wir auf einen schonenden Umgang mit unseren Ressourcen und verarbeiten hauptsächlich **regionale** und **saisonale** Zutaten von **heimischen Produzenten**. Zudem beziehen wir folgende Produkte ausschließlich in **Bio-Qualität**: Milch, Schlagobers, Topfen, Joghurt, Rostbraten, Kalbsleber und Eier. Des Weiteren wird unser Hühner- und Schweinefleisch nur aus Österreich bezogen und auch bei allen anderen Lieferanten achten wir ebenso auf ein nachhaltiges Bewusstsein.

Durch regelmäßige **interne** und **externe** Kontrollen wird gewährleistet, dass bestmöglich im Interesse von Umwelt, Qualität und Prozesssicherung gearbeitet wird. Zertifizierungen helfen dabei alle Aspekte zu beachten und führen zu mehr Aufmerksamkeit in den entsprechenden Bereichen.



BESTE BERATUNG



In einem persönlichen Beratungsgespräch erfahren wir mehr über Ihre Vorstellungen und Wünsche. Eine wichtige Voraussetzung, um eine Veranstaltung mit Ihrer persönlichen Note zu konzipieren. Wir bieten nicht nur höchste Professionalität bei der Planung & Umsetzung und servieren einzigartige Speisen in höchster Qualität, sondern sorgen auch gerne für die nötige Unterhaltung.

Gerne führen wir Sie durch unsere Räumlichkeiten, um Ihnen vor Ort alle Möglichkeiten präsentieren zu können.

Wir freuen uns auf die Planung Ihrer Feier!

Kontaktieren Sie uns, wir beraten Sie gerne!

Unser Team:

Tel.: +43 (0)1 405 12 10

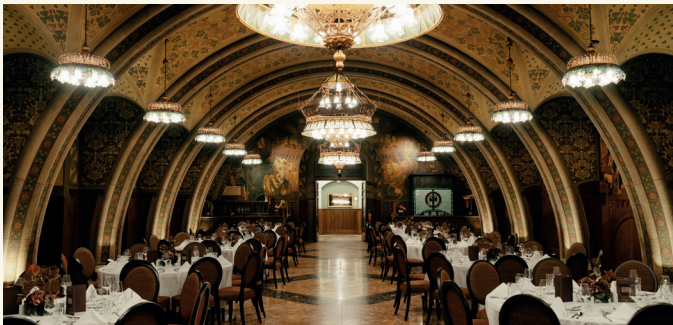
E-Mail: office@wiener-rathauskeller.at

SALON ZIEHRER

Im neobarocken Salon befindet sich unser À-la-carte-Restaurant, in welchem wir uns der klassischen Wiener Küche, gepaart mit zeitgenössischen Trends widmen. Neben den kulinarischen Köstlichkeiten verzaubert dieser Raum durch reiche Schnitzwerke, Seidentapeten, goldverzierte Vertäfelungen und Spiegeln.



RITTERSAAL



Der festlich gestaltete Raum mit seinen historischen Fresken und mittelalterlichen Motiven bietet den perfekten Rahmen für Ihre Weihnachtsfeier. Der Rittersaal kann bei Bedarf auch mit dem Augustinstüberl erweitert werden. Ein Buffetaufbau ist auch im anschließenden Rosen-Stüberl oder im Augustinstüberl möglich.

AUGUSTINSTÜBERL

Der „liebe Augustin“, Wiener Bänkelsänger, welcher von 1643 bis 1685 unter Kaiser Leopold I. in Wien lebte, ist der Namensgeber für unser Augustinstüberl. Früher speisten dort Kutscher wohlhabender Herrschaften, während ihre Dienstgeber im Rittersaal ihr Mahl einnahmen. Aufgrund des einzigartigen Ambientes eignet sich dieser Raum hervorragend für Veranstaltungen im kleinen Kreis.



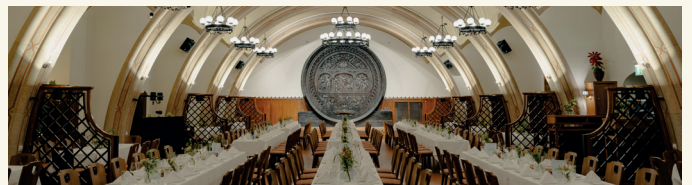
LANNER/LEHAR-SAAL

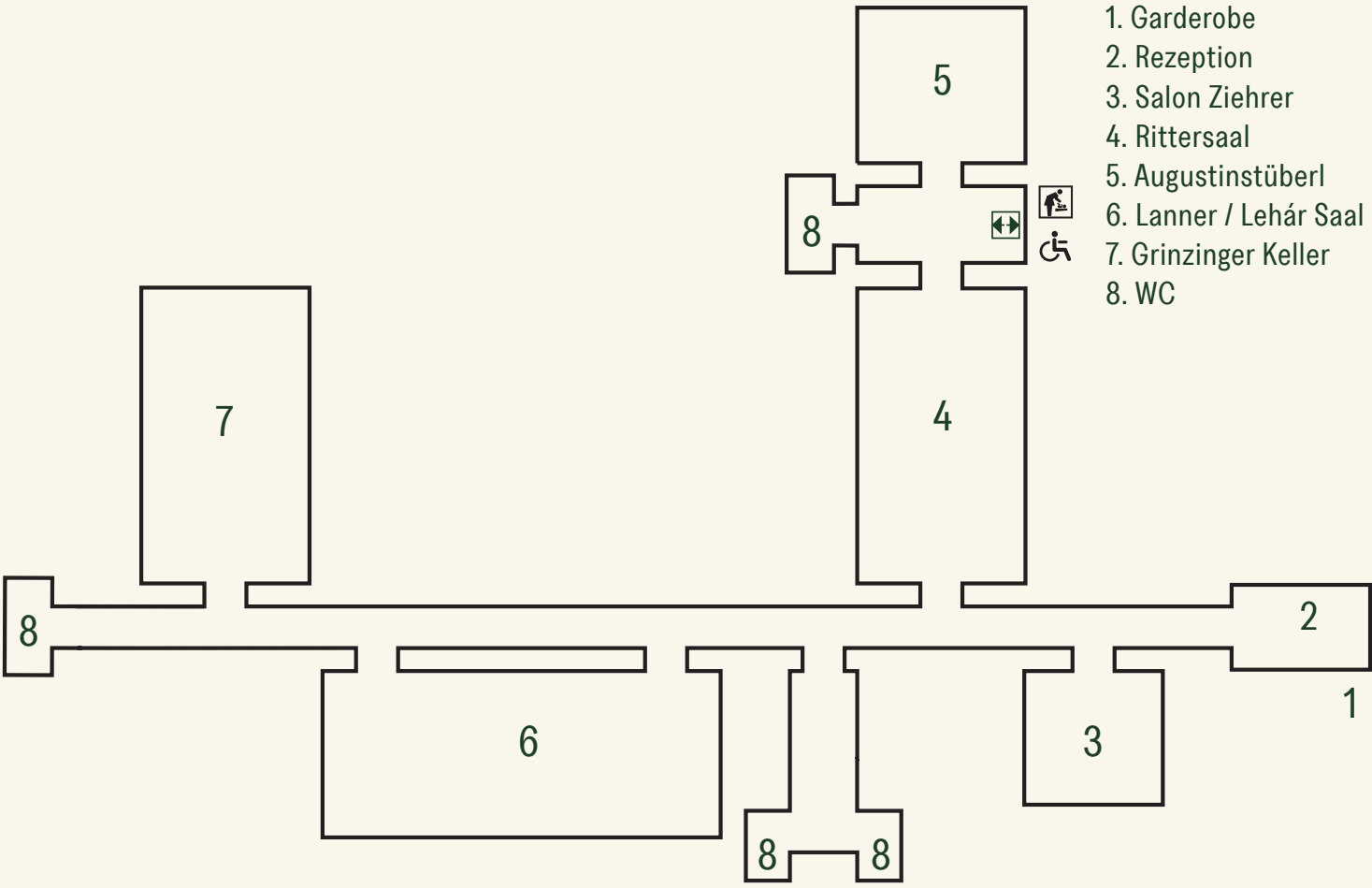


Der Saal empfängt seine Gäste in der Atmosphäre einer heiteren und lichtdurchfluteten Orangerie. Die beiden Säle wurden nach dem Wiener Walzerkomponisten Josef Lanner und nach dem Operettenkomponisten Franz Lehár benannt. Mittels schalldichter Trennwand ist der Saal teilbar und somit auch für Veranstaltungen mit geringerer Personenzahl geeignet.

GRINZINGER KELLER

Namensgeber des gemütlichen Kellers ist das riesige, holzgeschnitzte Fass aus dem wohl berühmtesten Heurigenbezirk Wiens, aus Grinzing, welches bei jeder Veranstaltung als Hingucker dient.



 1. Garderobe 2. Rezeption 3. Salon Ziehrer 4. Rittersaal 5. Augustinstüberl 6. Lanner / Lehár Saal 7. Grinzinger Keller 8. WC					
   					
RÄUME	M²	OHNE/MIT BUFFET	OHNE/MIT BUFFET	KINO	EMPFANG
Rittersaal	285	170/150	252/200	–	300
Augustinstüberl	160	80/70	90/70	–	100
Rittersaal + Augustinstüberl	445	250/200	340/270	–	350
Lanner	140	120/90	140/100	130	150
Lehár	140	120/90	140/100	130	150
Lanner & Lehár	280	240/200	280/240	260	300
Grinzinger Keller	287	170/150	296/230	300	300
Salon Ziehrer (à la carte)	–	–	55/45	–	–
Bitte beachten Sie es handelt sich jeweils um die max. Anzahl der Personen.					
WEIHNACHTSFOLDER 2026		RIHUKI		SEITE 8 VON 24	

RAUMMIETE

Rittersaal	halbtags 3.400,00 ganztags 4.600,00
Augustinstüberl	halbtags 1.200,00 ganztags 1.700,00
Lanner-Saal	halbtags 1.700,00 ganztags 2.300,00
Lehár-Saal	halbtags 1.700,00 ganztags 2.300,00
Lanner- & Lehár-Saal	halbtags 3.400,00 ganztags 4.600,00
Grinzinger Keller	halbtags 3.400,00 ganztags 4.600,00
Salon Ziehrer	auf Anfrage

Bei Veranstaltungen mit fixem Menü oder Buffet wird keine Raummiete verrechnet.



IHRE PERFEKTE WEIHNACHTSFEIER IN NUR WENIGEN SCHRITTEN

1. Wählen Sie Ihren Aperitif
2. Wählen Sie Ihr Wunschmenü oder -buffet
3. Entscheiden Sie sich für eines unserer Getränke-Pakete oder wählen Sie eine Getränkeabrechnung nach Verbrauch.
4. Wählen Sie Ihre Extras für die perfekte Weihnachtsfeier

Bei allen Weihnachtsfeiern inklusive:

- Festlich geschmückter Weihnachtsbaum
- Standard-Dekoration am Tisch
- Gedeck mit Stoffservietten

ALL-INCLUSIVE
WEIHNACHTSSPECIAL

Profitieren Sie von **5% Rabatt** bei Buchung des folgenden Gesamtpakets:

- Weihnachtlicher Empfang mit Sorglos Paket
- Weihnachtsbuffet oder Weihnachtsmenü
- 5-Stunden-Getränke-Paket

DER EMPFANG

Bereits das Eintreffen der Gäste soll zu einem Erlebnis werden, daher möchten wir Sie mit einem ausgezeichneten Aperitif empfangen.

APERITIF SORGLOS-PAKET

PACKAGE 1

PRO PERSON 15,90

Gebratene Maroni
Hausgemachter Punsch mit oder ohne Alkohol

PACKAGE 2

PRO PERSON 15,90

Prosecco / Prosecco Orange
Aperol Spritz / Winter Aperol
Orangensaft
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure

APERITIF UND SNACKS

Dörrzwetschke im Speckmantel	pro Stück	4,00
Maroni	pro Portion	6,00
Hausgemachter BIO-Punsch	0,25 l	6,00
Prosecco / Prosecco Orange	0,1 l	8,00
Sekt / Sekt Orange	0,1 l	9,00
Lillet Berry Spritz	0,25 l	9,90
Aperol Spritz	0,25 l	9,90
Winter Aperol	0,25 l	10,40
Campari Soda / Campari Orange	0,2 l	10,50
Mineralwasser mit / ohne Kohlensäure	1 l	11,30
Orangensaft	1 l	21,30



WEIHNACHTSBUFFET 1

PRO PERSON 59,90 (AB 60 PERSONEN)

Jourgebäck mit Butter pro Person am Tisch eingedeckt

VORSPEISEN & SALATE

Melanzani-Röllchen mit rosa gebratenem Kalbstafelspitz, Pinienkernen und Balsamico

Tiroler Schinkenspeck mit Bergkäse und eingelegtem Gemüse

Hausgebeizter Lachs mit mariniertem Bierradi und Honig-Senfsauce

Sülzchen vom Stangenkürbis und Apfel mit Zimt auf marinierten Zuckererbsenschoten vegetarisch

Marinierte Süßerdäpfel mit Brimsen und Mohnsamen vegetarisch

Paradeisersalat vegetarisch

Blattsalate mit Dressing vegetarisch/vegan

Wurzelwerksalat mit Petersilöl vegan

Karottensalat mit Apfel, Zitrone und Olivenöl vegan

Baguette / Brotvariation vegetarisch

SUPPE

Erdäpfel-Cremesuppe mit gerösteten Waldpilzen vegan

HAUPTSPEISEN

Weihnachtsgans'! (auf Wunsch am Buffet tranchiert)
mit gebratenem Erdäpfel-Serviettenknödel und Orangen-Rotkraut

Ragout von der Rinderwade in Burgundersauce mit Nudelauflauf

Weihnachtskarpfen gebacken mit Mayonnaisesalat

Topinambur à la crème mit marinierten Feigen, Kohlsprossen und Maroni vegan

DESSERTS

Maronistrudel mit Amarenakirschen vegetarisch

Nuss-Nougat-Schnitte vegetarisch

Apfel-Zimt-Tiramisu vegetarisch

Fruchtspieße vegan

ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET

Auswahl von österreichischen Käsespezialitäten

mit Chutney, Nüssen und Gebäck vegetarisch

pro Person

9,90

WEIHNACHTSBUFFET 2

PRO PERSON 59,90 (AB 60 PERSONEN)

Jourgebäck mit Butter pro Person am Tisch eingedeckt

VORSPEISEN & SALATE

Karamellierte Entenbrust auf Sellerie-Minz-Salat mit Cashewkernen

Salat von Meeresfrüchten auf Römersalat mit Wachtelei und Erbsensprossen

Brokkoli-Terrine auf Birnen-Carpaccio mit Datteln vegetarisch

Getröffelter Rahmbrie, Walnusskrokant und Gelee vom Granny Smith vegetarisch

Hausgemachte Quiche mit Pilzen, Speck und Sauerrahm-Dip vegetarisch

Rahm-Gurkensalat mit Dille vegetarisch

Blattsalate mit Dressing vegetarisch/vegan

Paprika-Krautsalat vegan

Kürbissalat mit karamellisierten Birnen vegan

Baguette / Brotvariation vegetarisch

SUPPE

Kräftige Rindsuppe mit Gemüse und Leberknödel

HAUPTSPEISEN

Mit Honig-Senfkruste karamellisierter Beinschinken von Thum (auf Wunsch am Buffet tranchiert)
mit hausgemachtem Erdäpfelgratin und glacierten Wurzeln

Zanderfilet gegrillt auf Schwammerlgulasch mit Erdäpfelgnocchi

Pikant marinierter Spieß vom Hendlhaxen auf konfierten Zucchini, Kirschparadeisern und kleinen Erdäpfeln

Falafelbällchen im Sesammantel mit geschmorten Paradeisern vegan

DESSERTS

Nougatknödel in Zucker-Zimtbrösel vegetarisch

Rotwein-Gewürzkuchen mit Feigen vegetarisch

Maronimousse mit Amarenakirschen und Schlagobers vegetarisch

Erfrischende Obstplatte vegan

ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET

Auswahl von österreichischen Käsespezialitäten

mit Chutney, Nüssen und Gebäck vegetarisch

pro Person 9,90

WEIHNACHTSBUFFET 3

PRO PERSON 59,90 (AB 60 PERSONEN)

Jourgebäck mit Butter pro Person am Tisch eingedeckt

VORSPEISEN & SALATE

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Kernölmarinade, eingelegten Pilzen und Rucola

Terrine von der Urkarotte mit Minz-Vinaigrette

Variation vom heimischen Räucherfisch mit Fenchel und Grapefruit

Rote Rüben Tatar mit schwarzem Kümmel und Sprossen vegetarisch

Fenchel-Apfelsalat mit Trauben vegan

Bunter Karotten-Kürbissalat mit Mohn und Orangenzeste vegan

Prinzessbohnen-Kerndlsalat verfeinert mit Dille und Nussöl vegan

Artischocken-Paprikasalat vegan

Baguette / Brotvariation vegetarisch

SUPPE

Rotkraut-Cremesuppe mit Zimtpolster

HAUPTSPEISEN

Roastbeef (auf Wunsch am Buffet tranchiert) mit Burgundersauce, Süßkartoffelpüree und gratiniertem Karfiol

Gebratenes Karpfenfilet mit Gewürznelken-Butter, Babykarotten und cremiger Polenta

BBQ-Hühnerkeule mit rotem Coleslaw und gebackenem Erdäpfel

Pariser Erdäpfel in Obersrahm mit Kohlsprossen, Maroni und karamellisierten Feigen vegan

DESSERTS

Mohnsoufflé mit warmem Kirschragout vegetarisch

Milchreis mit Zimt und Apfel vegetarisch

Domino-Schnitte vegetarisch

Schokomousse mit Fruchtspiegel vegan

ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET

Auswahl von österreichischen Käsespezialitäten

mit Chutney, Nüssen und Gebäck vegetarisch

pro Person

9,90

WEIHNACHTSBUFFET 4

SPEZIAL

PRO PERSON 59,90 (AB 20 BIS 60 PERSONEN)

Jourgebäck mit Butter pro Person am Tisch eingedeckt

VORSPEISEN & SALATE

Karamellisierte Entenbrust auf Sellerie-Minz-Salat mit Cashewkernen

Hausgemachte Quiche mit Pilzen, Speck und Sauerrahm-Dip vegetarisch

Marinierte Süßkartoffeln mit Brimsen und Mohnsamen vegetarisch

Verschiedene Blattsalate mit Dressing vegetarisch/vegan

Kürbissalat mit karamellisierten Birnen vegan

Baguette / Brotvariation vegetarisch

SUPPE

Erdäpfel-Cremesuppe mit gerösteten Waldpilzen vegan

HAUPTSPEISEN

Weihnachtsgans'l mit gebratenem Erdäpfel-Serviettenknödel und Orangen-Rotkraut

Wildragout mit Preiselbeeren und Briocheauflauf

BBQ Karfiol auf Kräuterpolenta vegan

DESSERTS

Maronistrudel mit Amarenakirschen vegetarisch

Banoffee vegetarisch

Fruchtspieße vegan

ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSBUFFET

Auswahl von österreichischen Käsespezialitäten

mit Chutney, Nüssen und Gebäck vegetarisch

pro Person 9,90

WEIHNACHTSMENÜS

MENÜ 1

VORSPEISEN-VARIATION

Melanzani-Röllchen mit rosa Kalbstafelspitz

Rolle von der Hühnerbrust mit Parmaschinken,
Dörrtomate und Feta

Gerösteter Topinambur mit Petersilienöl vegan

SUPPE

Cremesuppe vom Stangenkürbis mit Kernöl
und gerösteten Kernen

HAUPTSPEISE

Brust von der Bauernente mit
Maroni-Schupfnudeln und Apfelrotkraut

DESSERT

Warmer Maronistrudel mit Vanillesauce und
Amarenakirsche

3-Gang Menü (ohne Vorspeise) 59,90 pro Person
inkl. Jourgebäck und Butter

4-Gang Menü 70,00 pro Person
inkl. Jourgebäck und Butter

MENÜ 2

VORSPEISE

Tranchen vom rosa Kalbstafelspitz mit Artischocken
und Dörrtomatenkompott

SUPPE

Kräftige Rinderkraftsuppe
mit Frittaten und Schnittlauch

HAUPTSPEISE

Rosa gebratenes Rinderfilet mit getrüffeltem
Erdäpfelpüree und glacierten Rüben

DESSERT

Mohnsoufflé mit Weichselragout

3-Gang Menü (ohne Vorspeise) 59,90 pro Person
inkl. Jourgebäck und Butter

4-Gang Menü 70,00 pro Person
inkl. Jourgebäck und Butter

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Menüvorschläge, sollte das passende Menü nicht dabei sein.

Für Ihre Gäste mit Unverträglichkeiten servieren wir gerne ein Alternativmenü.

ERWEITERUNGEN FÜR IHR WEIHNACHTSMENÜ

Weihnachtskekse am Tisch eingestellt 6,90 pro 100 g

Mitternachtssnack 8,00 pro Person
(Gulaschsuppe oder vegane Erdäpfelsuppe mit Gebäck)

GETRÄNKE

Wählen Sie Ihre Getränke als Paket oder nach Verbrauch, um Ihre Veranstaltung optimal zu gestalten.

GETRÄNKE-PAKET STANDARD

PRO PERSON 49,90

für 5 Stunden

Hauswein Weiß und Rot
Weingut Burger

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Ottakringer Wiener Original

Coca-Cola

Orangensaft

Apfelsaft

Almdudler

Kaffee

Tee

GETRÄNKE-PAKET EXKLUSIV

PRO PERSON 59,90

für 5 Stunden

“Wiener Rathauskeller Selektion”
Grüner Veltiner Karmeliterberg DAC
Weingut Hermann Moser, Niederösterreich

“Wiener Rathauskeller Selektion”
Zweigelt Klassik
Weingut Kiss, Burgenland

Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Ottakringer Wiener Original

Coca-Cola

Orangensaft

Apfelsaft

Almdudler

Kaffee

Tee

GETRÄNKE NACH VERBRAUCH

Gerne übermitteln wir Ihnen bei Bedarf unsere Getränkekarte mit den Einzelpreisen

AFTER X-MAS-PARTY

Ihre Branche ist vor Weihnachten gut ausgelastet und Sie haben keine Zeit für ein besinnliches Weihnachtsfest? Feiern Sie ein rauschendes Fest ohne die Hektik und den Stress der Vorweihnachtszeit.

Unsere After-X-Mas-Party bietet die ideale Gelegenheit Ihre Feier nachzuholen und sich bei Mitarbeiter:innen, Kolleg:innen oder Kund:innen für ein erfolgreiches Jahr zu bedanken.

UNSERE AFTER-X-MAS-PARTY BEINHALTET

Aperitif

Sekt, Sekt-Orange, Aperol

Das **After-X-Mas-Buffer** ab 60 Personen

(Bei einer geringeren Teilnehmerzahl wird die Auswahl angepasst)

PRO PERSON 120,00

VORSPEISEN

Melanzani-Röllchen mit rosa gebratenem Kalbstafelspitz, Pinienkernen und Balsamico

Hausgebeizter Lachs mit mariniertem Bierradi und Honig-Senfsauce

Marinierte Süßkartoffel mit Brimsen und Mohnsamen vegetarisch

Brokkoli Terrine auf Birnencarpaccio mit Datteln vegetarisch

SUPPE

Klare Rindsuppe mit Gemüse und Leberknödel

SALATE

Fenchel-Apfelsalat mit Trauben vegan

Bunter Karotten-Kürbissalat mit Mohn und Orangenzeste vegan

Prinzessbohnen-Kerndlsalat mit Dille und Nussöl vegan

Artischocken-Paprikasalat vegan

HAUPTSPEISEN

Roastbeef (am Buffet tranchiert) mit Burgundersauce, Süßkartoffelpüree und gratiniertem Karfiol

Zanderfilet gegrillt auf Schwammerlgulasch mit Erdäpfelnocchi

Gegrillter BBQ Karfiol und BBQ Brokkoli mit Kokosöl verfeinerter Kräuterpolyenta vegan

DESSERTS

Marillenknödel mit Zuckerbrösel vegan

Milchreis mit Zimt und Apfel vegetarisch

Maroni-Kirsch Tiramisu vegetarisch

Domino Schnitte vegetarisch

GETRÄNKE-PAKET (5 STUNDEN)

“Wiener Rathauskeller Selektion”, Grüner Veltiner Karmeliterberg DAC, Weingut Hermann Moser, Niederösterreich

“Wiener Rathauskeller Selektion” Zweigelt Klassik, Weingut Kiss, Burgenland

Bier

Alkoholfreie Getränke



MITARBEITER:INNEN

Für einen reibungslosen Ablauf Ihrer Veranstaltung stellen wir Ihnen ausreichend geschultes Personal zur Verfügung, das bereits in unseren Kosten inkludiert ist.

Bei einer Veranstaltungsdauer **über 24:00 Uhr** werden die darüber hinausgehenden Stunden mit folgenden Mitarbeiterkosten verrechnet.

Veranstaltungsleiter:in	pro Stunde	55,50
Servicemitarbeiter:in	pro Stunde	52,30

Bei Veranstaltungen mit **Buffet** empfehlen wir unsere Köche für die Buffetbetreuung, welche wie folgt berechnet werden.

Koch/Köchin	pro Stunde	52,30
-------------	------------	-------

COCKTAILS

Bei Veranstaltungen mit einer Auswahl an Cocktails organisieren wir gerne einen professionellen Barkeeper, dessen Kosten wie folgt verrechnet werden.

Barkeeper:in (ab 4 Stunden buchbar)	pro Stunde	170,00
-------------------------------------	------------	--------

Oder Sie buchen unsere Cocktailmaschine, hier entstehen keine zusätzlichen Kosten für den Barkeeper

Mindestabnahme von 150 Cocktails	Abrechnung nach Verbrauch
----------------------------------	---------------------------

EXTRA UNTERHALTUNG

FOTOBOX	nach Verfügbarkeit	700,00
---------	--------------------	--------

mit digitaler Spiegelreflex-Kamera für optimale Belichtung, inkl.

- Auf- sowie Abbau und Organisation
- Unbegrenzte Ausdrucke im Collagenformat
- Lustige Photobooth Props aus Papier
- mit oder ohne Firmenlogo

Fotobox-Betreuung	pro Stunde	60,00
-------------------	------------	-------

MAGIC MIRROR INTERAKTIVER SPIEGEL

Touch-Live-View, Animationen und Druck	850,00
--	--------

KARAOKE-PACKAGE

2 Funkmikrophone, 1 Tablett, 1 x 40 Zoll Bildschirm	350,00
---	--------

TECHNIK/LICHT

AMBIENTE-BELEUCHTUNG

Für Ihre Weihnachtsfeier können die ausgewählten Räumlichkeiten mit einer passenden Ambiente-Beleuchtung in Ihrer Wunschfarbe ausgestrahlt werden.

max. 960,00

TECHNIK-PACKAGE

Soundanlage für Hintergrundmusik und Ansprachen, inkl. 1 Handmikrofon

250,00

Beamer & Leinwand

ab 850,00

Auf Wunsch ist ein Techniker während Ihrem Event für Sie vor Ort.

Preis auf Anfrage

DJ

DJ-SET

Gerne sind wir bei der Organisation zusätzlicher Leistungen, wie z. B. musikalische Begleitung, Unterhaltung und sonstiges Rahmenprogramm, behilflich.

DJ Rundum-Paket

für 4 Stunden pauschal

1.100,00

Verlängerungsstunde

pro Stunde

250,00

MOBILIAR/EQUIPMENT

Auch den Verleih und die Vermittlung von exklusivem Veranstaltungsequipment wie Stehtischen, Stühlen, Barhockern, Bühne, American Bar etc. stellen wir Ihnen gerne in großer Auswahl zur Verfügung.

Preis auf Anfrage

DEKORATION

Weihnachtliche Tischdekoration / Gestecke – gerne übermitteln wir Ihnen bei Interesse ein passendes Dekorationskonzept für Ihre Weihnachtsfeier.

Preis auf Anfrage

Weihnachststern klein

pro Stück

7,00

Weihnachststern groß

pro Stück

15,00

GARDEROBE

Wir bieten für Sie und Ihre Gäste einen professionellen Garderoben-Service an.

Dies kann nach Belieben auf die Gesamtrechnung übernommen werden oder von den Gästen selbst vor Ort bezahlt werden.

pro Person

3,00

Bitte beachten Sie, dass die Garderobe zwischen Oktober und März verpflichtend ist.

•• HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

KANN ZWISCHEN DEN BUFFETS UND MENÜS VARIERT WERDEN?

Ja, gerne können Sie Ihr eigenes Buffet oder Menü zusammenstellen.

Die angeführten Buffets und Menüs sind lediglich Vorschläge und können gerne entsprechend Ihren Wünschen und Bedürfnissen angepasst werden. Der Preis wird danach neu kalkuliert.

IST EIN WAHLMENÜ MÖGLICH?

Leider nein – gerne servieren wir für Gäste mit Unverträglichkeiten unser Alternativmenü.

Eine vorherige Bekanntgabe der Anzahl ist gewünscht.

HANDELT ES SICH UM BRUTTO- ODER NETTOPREISE?

Unsere Preise sind brutto, das heißt inkl. Mehrwertsteuer

WO WIRD DER APERITIF SERVIERT?

Der Aperitif wird beim Eintreffen der Gäste in Ihrem gewählten Raum gereicht

BIS WANN DARF GEFEIERT WERDEN?

Max. bis 4:00 Uhr früh

IST DAS PERSONAL IM PREIS INKLUDIERT?

Grundsätzlich sind in unseren Preisen die Personalkosten inkludiert. Köche für die Buffetbetreuung werden gesondert verrechnet. Ab Mitternacht werden Personalkosten für unsere Servicemitarbeiter:innen in Rechnung gestellt.

WAS IST IM DJ-RUNDUM-PAKET INKLUDIERT?

DJ für 4 Stunden inkl. technischer Ausstattung, Auf- und Abbau

[illegible]