



IHRE WEIHNACHTSFEIER
IM SANS SOUCI WIEN

Verbringen Sie Ihre Weihnachtsfeier im trendigen 7. Bezirk
– **direkt neben dem MuseumsQuartier.**

In unmittelbarer Nähe können Sie auch das unverwechselbare Flair des
Spittelberger Weihnachtsmarktes erleben.

**Stellen Sie sich Ihre perfekte Weihnachtsfeier frei nach Ihren Wünschen
zusammen! Wählen Sie aus unseren Bausteinen:**

1. DIE LOCATION
2. DAS WEIHNACHTS-MENÜ
3. DIE GETRÄNKE-PAUSCHALE

Klingt verlockend und unkompliziert? Das ist es auch!

Bei Fragen stehe ich Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Herzlichst,

Daniel Wimmer
Event Manager

P.S. Schenken Sie Ihren Kollegen erholsame, prickelnde Stunden!
Einzigartige Geschenkideen finden Sie hier: shop.sanssouci-wien.com.

1. LOCATION

„KLEIN ABER FEIN“

5-15 Personen

Wir freuen uns über Ihre Weihnachtsfeier im kleinen Kreis. Gerne decken wir einen weihnachtlichen Tisch im Restaurant VERANDA und verwöhnen Sie mit einem unserer Weihnachtsmenüs.

oder

„FEIERN - UNTER SICH“ VERANDA | LE SALON

15-36 Personen

Sie sind auf der Suche nach 100% Privatsphäre? Dann stehen Ihnen unsere Veranstaltungsräume „Le Salon“, „Hildegard Joos“ & „Herbert Brandl“ zur Verfügung.

oder

„WEIHNACHTSFEIER DELUXE“

bis 100 Personen

Verwöhnen Sie Ihr Team und reservieren Sie das Restaurant Veranda exklusiv für diesen Abend. Persönlicher Service und kulinarische Genüsse runden Ihre Feier ab.

ADD ON „LUST AUF WEITBLICK“

ab 40 Personen

Genießen Sie Ihren Aperitif mit atemberaubenden Blick über Wien. Wir bieten Ihnen die einzigartige Möglichkeit in unserem Rooftop Apartment in den Abend zu starten. Das Menü wird anschließend im „Le Salon“ oder im „Veranda“ serviert.



3-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

BURATTA AUS ÖSTERREICH

Paprika & Rote RübenJus | Artischockenpâté

(G)

GLASIERTES WURZELGEMÜSE

Kichererbsenkroketten | Limettensauce

(G)

ODER

GEBRATENE REGENBOGENFORELLE

Polenta | getrocknete Marille | Grünkohl | Knoblauchsauce

(D, G, O)

ODER

RINDERFILET

Romanesco | Dijonsenf | Süßkartoffel | Rotweinjus

(G, L, M, O)

WALDBEERMOSSE

Sauerkirsche | Glühweinschaum

(A, C, G)

EURO 49 PRO PERSON
INKL. GEDECK

4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ

BURATTA AUS ÖSTERREICH

Paprika- & Rote Rüben Jus | Artischockenpâté

(G)

ERDÄPFEL-LAUCH-SUPPE

knuspriger Buchweizen | Schnittlauch

(G, L, O)

GLASIERTES WURZELGEMÜSE

Kichererbsenkroketten | Limettensauce

(G)

ODER

GEBRATENE REGENBOGENFORELLE

Polenta | getrocknete Marille | Grünkohl | Knoblauchsauce

(D, G, O)

ODER

RINDERFILET

Romanesco | Dijonsenf | Süßkartoffel | Rotweinjus

(G, L, M, O)

WALDBEERMUSSE

Sauerkirsche | Glühweinschaum

(A, C, G)

EURO 59 PRO PERSON
INKL. GEDECK

4-GÄNGE-WEIHNACHTSMENÜ LUXURY

MARINIERTE LACHSFORELLE

Quitten- & Apfelgelee | Blutorangendressing

(D, G)

RINDERCONSOMMÉ

Grießnockerl

(A, C, G, L)

SAUTIERTES WURZELGEMÜSE

getrocknete Tomaten | Polenta | Kümmel- & Majoransauce

(G, L, O)

ODER

ZANDER IN KRÄUTERKRUSTE

Topinamburpüree | Regenbogenmangold | Räucherpaprika Jus

(G, O)

ODER

LANGSAM GEGARTES RINDERFILET

Schalotten-Erdäpfel-Püree | gegrillter Chicorée | Tonkaschokolade

(A, D, G, L)

CHAMPAGNERMOUSSE

Mandarinengelee | Mohncrumble

(A, C, E, G)

EURO 69 PRO PERSON
INKL. GEDECK



3. DIE GETRÄNKEPAUSCHALE

SUPERIOR

EURO 35 pro Person

Mineralwasser prickelnd / still

Bier

Weiß- & Rotwein

Kaffee & Tee

oder

LUXURY

EURO 45 pro Person

Prosecco als Aperitif

Mineralwasser prickelnd / still & Softdrinks

Bier

Weiß- & Rotwein

Kaffee & Tee

oder

LUXURY EXTENDED

EURO 55 pro Person

Laurent Perrier Champagner als Aperitif oder ein Weihnachts-Cocktail

Mineralwasser prickelnd / still & Softdrinks

Bier

Weiß- & Rotwein

Kaffee & Tee

Alle Getränkepauschalen sind von 18:00 – 24:00 Uhr gültig.



WIR FREUEN UNS AUF
EIN PERSÖNLICHES GESPRÄCH

SANS SOUCI WIEN
T: +43-1-522 25 20-256
E: EVENTS@SANSSOUCI-WIEN.COM