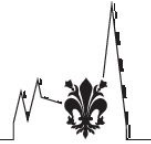


Gruppenangebot

RISTORANTE



SETTIMO CIELO



Hotel Royal

Ristorante Settimo Cielo
Singerstraße 3
1010 Wien
Tel: 0043-(0)1-512 38 75
restaurant@settimocielo.at
www.settimocielo.at

Sehr geehrte Damen und Herren,

Immer wieder stellt sich die Frage nach dem geeigneten Ort, um sich mit Freunden oder Geschäftspartnern zu einem gemütlichen Essen zu treffen – das Hotel Royal bietet für Ihre Privat- oder Firmenfeier den perfekten Rahmen und das passende Angebot. Ihre individuellen Wünsche liegen uns dabei ganz besonders am Herzen.

Das Hotel Royal verfügt über zwei Restaurants, die in ihrem Erscheinungsbild und Ambiente unterschiedlich, jedoch einzigartig sind. Zum einen haben Sie die Wahl, gemütliche Stunden in original toskanischem Flair zu verbringen, oder hoch über den Dächern von Wien die herrliche Aussicht zu genießen.

Lassen Sie sich vom kulinarischen Zusammenspiel hochwertiger saisonaler und regionaler Produkte aus dem mediterranen, italienischen Raum auf höchstem Niveau gepaart mit dem freundlichen Kremslehner-Service verwöhnen.

Für Ihre Feier bieten wir von der Planung über die Organisation bis hin zur Ausführung professionelle Dienstleistung und aufmerksame Betreuung. Mit Freude kümmern wir uns um den perfekten Ablauf Ihrer Veranstaltung. Weiters stehen Ihnen alle Annehmlichkeiten und sonstige Leistungen eines Innenstadt Hotels zur Verfügung. Spezielle Zimmerpreise werden auf Anfrage und Verfügbarkeit gerne angeboten.

Unser hoher Qualitätsanspruch ist Ihre Garantie für eine erfolgreiche Feier.

In einem persönlichen Gespräch passen wir unser Angebot gerne Ihren ganz speziellen Vorstellungen an.

Kontaktieren Sie uns bitte jederzeit gerne unter der Telefonnummer +43 (0)1 515 68 0 oder per E-mail unter direktion.royal@kremsehnerhotels.at.

Wir freuen uns schon heute, Sie und Ihre Gäste bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen!

Mit besten Grüßen

Anton Schultes
Direktor FB



Hotel Royal
Singerstraße 3
1010 Wien
Tel.: 0043 1 515 68 0
www.kremslehnerhotels.at
royal@kremslehnerhotels.at



Ristorante Firenze Enoteca
Tel.: 0043 1 513 43 74
www.firenze.at
info@firenze.at



Ristorante Settimo Cielo
Tel.: 0043 1 512 38 75
www.settimocielo.at
restaurant@settimocielo.at

Ansprechpartner:

Herr Anton Schultes

Wir freuen uns, Ihnen bei der Organisation mit Rat und Tat zur Seite zu stehen!

Unsere Vorteile

Leichte Erreichbarkeit durch zentrale Lage im Stadtzentrum



Persönliche und kompetente Betreuung von der Planung bis zur Ausführung



Freundliches und aufmerksames Service



Frisch zubereitete Speisen aus hochwertigen Grundprodukten



Flexible Zusammenstellung Ihres Arrangements



Zusätzliche Zimmerbuchungen möglich



Exklusivveranstaltungen auf Anfrage



Weinempfehlungen
(Auszug aus unserer Weinkarte)

Weißwein:

- **Friuli**
2015, D.O.C. Sauvignon Ronco delle Mele, Venica & Venica, € 59,00
- **Toscana**
2015, Vivia Le Mortelle Marchesi (Vermentino-Viognier-Ansonica) € 39,00
Villa Antinori
- **Kamptal**
2016 Blauer Zweigelt, Weingut Huber € 36,00
Ein Weißwein aus der Zweigelt-Traube
- **Traisental**
2016, D.A.C. Grüner Veltliner, Weingut Ott € 37,00
- **Südsteiermark**
2016, Steirischer Spiegel Cuvée (Riesling-Sauvignon), Weingut Polz € 33,00

Rotwein:

- **Brunello di Montalcino**
2010, D.O.C. (Sangiovese), Castello di Camigliano, € 69,00
- **Super Tuscans/Bolgheri**
2014, Olivero Toscani (Syrah-Cabernet Franc-Teroldego-P. Verdot) € 39,00
- **PIEMONTE**
- **Barolo Orbeto**
2013 D.O.C.G. (Nebbiolo di Barolo) € 69,00
- **Wien-Stammersdorf**
2014, Weingut Nössing, Blauer Zweigelt € 42,00
- **Donnerskirchen**
2015, Weingut Lentsch (Cabernet Sauvignon) € 43,00
- **Großhöflein Neusiedlersee Hügelland**
2014, KOLLWENTZ Blaufränkisch Leithakalk € 52,00
- **Mönchhof Hügelland**
2015, Weingut Keringer Heideboden Cuvée (BZ,BF, SL) € 45,00

Wir bitten um Verständnis, dass angebotene Weine und Jahrgänge Änderungen unterliegen können.

Alle Getränke werden nach tatsächlichem Konsum verrechnet, Getränkepauschalen bieten wir nicht an.

Menüangebote Ristorante Settimo Cielo:

Bitte suchen Sie sich ein Menü für Ihre Gruppe aus.

MENU I

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche

DUETTI DI MOUSSE DI PEPERONI CON CETRIOLI JULIENNE E PANE DI SEGALA

Zweierlei Paprikamousse mit Gurkenjulienne und Pumpernickel

Duo of bell pepper mousse with cucumber julienne and pumpernickel bread

FILETTO DI SALMONE CON GRATIN DI PATATE E SPINACI, E SCHIUMA ALLE ERBE

Lachsfilet vom Grill mit Spinat-Erdäpfelgratin und Kräuterschaum

Grilled salmon filet with spinach-potato au gratin and herbs foam

OPPURE/oder/or

PETTO DI POLLO ALLEVATO A MAIS CON CREMA DI RISO ALLE ERBE

E VINAIGRETTE DI VERDURE DI RADICI

Maishendlbrust mit Kräuterreiscreme und Wurzelgemüse-Vinaigrette

Corn-fed chicken breast with herb-rice cream and root vegetable vinaigrette

ZUPPETTA DI CIOCCOLATO BIANCO CON GELATO AL MARZAPANE

Weißes Schokoladesüppchen mit Marzipaneis

White chocolate soup with marzipan ice cream

3-Gang Menü, Euro 43,- pro Person

MENU 2

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche

CARPACCIO DI POLIPO CON ESPUMA DI LIMETTA E CIPOLLINA

Oktopuscarpaccio mit Limetten-Espuma und Jungzwiebeln

Octopus carpaccio with lime-espuma and spring onions

FILETTO DI BRANZINO ALLA BRACE SU CREMA DI ZUCCHINE E SAGGINA

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Zucchini-creme mit Buchweizen

Grilled sea bass filet on courgette cream with buckwheat

OPPURE/oder/or

SELLA DI VITELLO CON PATATE SCHIACCIATE ALLE ERBE E SALSA ALLE SPUGNOLE

Kalbrücken mit Kräuterstampferdäpfeln und Morcheljus

Saddle of veal with herb-potato mash and morel jus

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA CON SORBETTO AI FRUTTI DI BOSCO

Vanille-Crème Brûlée mit Beerensorbet

Vanilla Crème Brûlée with berry sorbet

3-Gang Menü, Euro 47,- pro Person

MENU 3

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche
Amuse Bouche

PIATTO D'ANTIPASTI "SETTIMO CIELO"

Gemischter Vorspeisenteller "Settimo Cielo"
Mixed starter platter "Settimo Cielo"

PESCATRICE SU RISO NERO E SCHIUMA ALLO ZAFFERANO

Seeteufel auf schwarzem Reis und Safranschaum
Angler fish on black rice with saffron foam

OPPURE/oder/or

SELLA D'AGNELLO ALLA GRIGLIA CON POLENTA CREMOSA, VERDURE MISTE E SALSA AL ROSMARINO

Lammrücken vom Grill auf cremiger Polenta mit buntem Gemüse und Rosmarinjus
Grilled lamb rack on creamy polenta with multicoloured vegetables and rosemary jus

SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO CON GELATO AL LATTE ACIDO

Schokoladesoufflé mit Sauermilcheis
Chocolate soufflé with curdled milk ice cream

3-Gang Menü, Euro 48,- pro Person

MENU 4

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche

SALMONE MARINATO CON TARTARA DI AVOCADO E CHUTNEY AL POMODORO

Gebeizter Lachs mit Avocadotatar und Tomatenchutney

Pickled salmon with avocado tartar and tomato chutney

GNOCCHI AI SPINACI CON PECORINO AL PEPE E PEPE ROSA

Spinatgnocchi mit Pfefferpecorino und rosa Pfeffer

Spinach gnocchi with pepper pecorino cheese and pink pepper

SALMERINO ARTICO CON LASAGNE VERDE, SALSAL AL VINO SCALABRONE E STRUTTO CROCCANTE

Seesaibling auf Gemüselasagne und Scalabrone-Weinsauce, dazu knusprigen Grammeln

Arctic char with vegetable lasagne and Scalabrone wine sauce served with crispy greaves

OPPURRE/oder/or

COSTOLETTA DI MAIALE CON PATATE ALLO SPECK E SALSAL AL ROSMARINO

Schweinskotelett mit Speckerdäpfeln und Rosmarinjus

Pork cutlet with bacon potatoes rosemary jus

CANNOLI RIPIENI DI CREMA DI MASCARPONE ALLE FRAGOLE E SALSAL AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Cannoli gefüllt mit Erdbeer-Mascarponecrème auf Passionsfruchtspiegel

Cannoli filled with strawberry-mascarpone cream on passion fruit jelly

4-Gang Menü, Euro 52,- pro Person

MENU 5

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche
Amuse Bouche

VITELLO TONNATO CON CAPPERI CROCCANTI E RUCOLA

Dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, knusprigen Kapern und Rucola
Thinly cut veal in tuna sauce with crispy capers and rocket salad

RISOTTO AL MELONE CON GAMBERETTO ALLA GRIGLIA

Melonenrisotto mit gegrillter Garnele
Melon risotto with grilled king prawn

FILETTO D'ORATA CON VERDURE TIEPIDE DI ASPARAGI

Goldbrassenfilet auf lauwarmen Spargelgemüse
Gilthead sea bream fillet with warm asparagus vegetables

OPPURE/oder/or

LOMBATA DI MANZO CON PATATE CREMOSE ALL'ERBA CIPOLLINA E BABY PANNOCCHIA

Rindsfilet vom Grill mit cremigen Schnittlaucherdäpfeln und Babymaiskolben
Grilled beef fillet on creamy chive-potatoes and baby corn cob

CANEDERLI DI RICOTTA E LIMETTA CON RAGÙ AI LAMPONI

Topfen-Limettenockerl auf Himbeerragoût
Curd-lime dumplings on raspberry ragoût

4-Gang Menü, Euro 57,- pro Person

MENU 6/vegetarisch

SALUTO DELLO CHEF

Gruß aus der Küche

Amuse Bouche

UOVO IN COCOTTE SU BABY SPINACI E CREMA AL PEPERONCINO

Gebackenes Ei auf Babyspinat und Chilicrème

Baked egg on baby spinach with chilli cream

ZUPPETTA DI ERBE CON POMODORINI RIPIENI

Kräuterschaumsüppchen mit gefüllten Kirschtomaten

Herb foam soup with filled cherry tomatoes

PAPPARDELLE AI BROCCOLI, PINOLI E FORMAGGIO DI CAPRA CAMELLATA

Pappardelle mit Broccoli, Pinienkernen und karamellisiertem Ziegenkäse

Pappardelle with broccoli, pine nuts and caramelized goat's cheese

TRIS DI SORBETTI IN CESTINO DI MANDORLE

Trilogie vom Sorbet im Mandelkorbchen

Trio of sorbet served in almond basket

4-Gang Menü, Euro 40,- pro Person

Bitte fragen Sie Ihren Servicemitarbeiter nach unserer Speisekarte mit Allergen-Informationen
laut EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011.

Pro Menü:

**Jede zusätzliche Speisenauswahl pro Gang wird mit zusätzlichen Euro
3,00/Menü verrechnet.**

(Die Wahl bei den Hauptspeisen ist bereits im Preis inkludiert.)

Dekoration

In unseren Menüpreisen ist die Tischdekoration (Kerzen, kleine saisonale Arrangements und Menükarten) bereits inkludiert.

Bei den Menükarten haben Sie die Möglichkeit, Ihr eigenes Firmenlogo oder einige persönliche Worte auf die Vorderseite schreiben zu lassen. Dies ist ebenfalls in unserem Service inkludiert.

Exklusivmiete

Gerne können Sie unsere Restaurants auch exklusiv (privat) mieten.

Für detaillierte Informationen und Preise setzen Sie sich bitte direkt mit uns in Verbindung.

Garanziezahl

Wir benötigen bei Veranstaltungen, bei denen Speisen bestellt werden, bis spätestens vier Arbeitstage vor der Veranstaltung die endgültige Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Restaurant jedenfalls in Rechnung gestellt. Sollte sich bis 4 Tage vor Veranstaltung die Gästeanzahl ändern, so wird die ursprünglich gebuchte Personenanzahl verrechnet. Darüber hinausgehende Bestellungen von Speisen, Getränken etc. werden zusätzlich verrechnet.

Service Charge/Trinkgeld

Unsere Teams sowohl im Service als auch in der Küche arbeiten alle sehr hart daran, dass Sie eine unvergessliche Zeit bei uns verbringen. Daher verrechnen wir ein Trinkgeld von 10% auf jede Rechnung.

FEIERN IN DEN KREMSLEHNER HOTELS

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

VERRECHNUNG & ANZAHLUNG

Jede Veranstaltung muss unter Angabe einer Kreditkarte abgesichert werden (siehe extra Dokument).

Sämtliche Rechnungen sind nach Veranstaltungsende direkt mit einer Kreditkarte oder in Bar zu begleichen. Es besteht auch die Möglichkeit der Zusendung einer Gesamtrechnung zur Zahlung per Banküberweisung.

In diesem Fall benötigen wir Ihre genaue Rechnungsadresse, Firmenanschrift und Kontaktperson. Die Rechnung muss am Abend von einer verantwortlichen Person unterschrieben werden.

Der Gesamtbetrag der Rechnung ist bis spätestens 14 Tage nach Erhalt ohne Abzüge an die unten angeführte Kontoverbindung zu überweisen. Bei Zahlungsverzug wird 1% der Verzugszinsen pro Monat zu entrichten.

Zahlungen sind zu richten an:

Bank Austria

Kremslehner Hotels GesmbH

IBAN: AT 161100000247674500

BIC: BKAUATWW

Bitte geben Sie immer den Restaurantnamen sowie das Veranstaltungsdatum bekannt.

SERVICE

Unsere angegebenen Preise enthalten kein Trinkgeld oder Service-Pauschale, 10% pro Rechnung werden verrechnet.

STORNOBEDINGUNGEN

Im Fall einer Stornierung behalten wir uns nachfolgende Stornogebühren vom Menüpreis vor:

2 Wochen 50%

Bis 4 Tage vorher 75%

Innerhalb 4 Tage 100%

Wenn die Gruppen-Veranstaltung fix zugesagt, jedoch noch kein Menü definiert wurde, so behalten wir uns das Recht vor, einen Betrag von Euro 40,- pro Person zu verrechnen.

GARANTIEZAHL

Das Hotel benötigt bei Veranstaltungen, bei denen Speisen bestellt werden, bis spätestens vier Arbeitstage vor der Veranstaltung die genaue Angabe der teilnehmenden Personen. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestzahl und wird dem Veranstalter vom Hotel jedenfalls in Rechnung gestellt, da bereits dementsprechend eingekauft und vorbereitet wurde.

VOM VERANSTALTER MITGEBRACHTE SPEISEN UND GETRÄNKE

Ohne schriftliche Genehmigung des Hotels dürfen keinerlei Speisen und Getränke zur Konsumation in das Hotel gebracht werden. Das Hotel behält sich vor, für mitgebrachte Speisen und Getränke ein angemessenes Entgelt in Rechnung zu stellen.

TECHNIK

Sollten Sie eine besondere technische Ausstattung für Ihre Veranstaltung benötigen (z. B. Mikrophon, Beamer, Leinwand etc), so lassen Sie uns dies bitte im Voraus wissen. In manchen Fällen müssen auch wir etwas anmieten, wobei diese Mietkosten an den Kunden weitergegeben werden.

HAFTUNG

Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Veranstalters verursacht werden, haftet dieser selbst. Gegebenenfalls kann das Hotel den Abschluss geeigneter Versicherungen vom Veranstalter verlangen. Das Hotel haftet für Beschädigungen eingebrachter Gegenstände oder Verluste derselben nur bei eigenem Verschulden und keinesfalls bei Verschulden von Drittfirmen.

.....
Firmenstempel und Unterschrift